

А 172
21

НАСТОЛЬНАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА
ДЛЯ
ХОЗЯЕКЪ. 801-18
1444

Посвящается
Екатеринѣ Сергѣевнѣ
Коротневой.



Составила и издала Е. ШАВРОВА.

Издание 1-е.



КІЕВЪ.

Типографія Т. Г. Мейландеръ, Николаевская, д. № 17.
1899.

Дозволено Цензурою. Київъ, 15 апрѣля 1899 г.

13384-0



2011120915

Оглавленіе.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Отдѣленіе I. Закуски. Бульоны, супы, щи, борщи, солянка, уха, окрошка, рассольникъ, ботвинья, калья, сладкіе супы. Отъ № 1—122.

Отдѣленіе II. Тѣсто для пироговъ, кулебякъ, пирожковъ, паштетовъ, варениковъ, лазанокъ, ватрушекъ, лапши,пельменей, разный фаршъ, пироги, пирожки, гренки, ушки, кнель, клецки и проч. принадлежности къ супу. Отъ № 123—252.

Отдѣленіе III. Паштеты, ватрушки, пельмени, колдуны, макароны, вермишель, каша, лазанки и проч. Отъ № 253—328.

Отдѣленіе IV. Соусы, горячія и холодныя подливки. Отъ № 329—432.

Отдѣленіе V. Кушанья изъ овощей и разные къ нимъ гарниры. Отъ № 433—547.

Отдѣленіе VI. Рыбы, раки, форшмакъ. Отъ № 548—671.

Отдѣленіе VII. Говядина, баранина, телятина, свинина. Отъ № 672—861.

Отдѣленіе VIII. Домашнія птицы, дичь, и разные салаты. Отъ № 862—1004.

Отдѣленіе IX. Оладьи, вафли, трубочки, облатки, хворостъ, наливашники, пончики, блины, гренки, пышки, сырники и кушанья изъ яицъ. Отъ № 1005—1090.

Отдѣленіе X. Пудинги, суфле, воздушные и сладкіе пироги. Отъ № 1091—1191.

Отдѣленіе XI. Торты, мазурки и разное мелкое пирожное. Отъ № 1192—1287.

Отдѣленіе XII. Кремы, мороженое, желе, бланманже, муссы, пломбиръ, зефиры, компоты, кисели. Отъ № 1287—1409.

Отдѣленіе XIII. Бабы, куличи, напошники, булки, сухари, кренделл, плаци, струцели, мелкое печеніе къ чаю, кофе, шоколаду, хлѣбъ, разные пряники и сырная пасха. Отъ № 1410—1574.

Отдѣленіе XIV. Варенье сахарное, медовое, желе, пастила, обсахаренные фрукты и ягоды, смоквы, цукаты, мармеладъ, шербетъ, помадка, разные сиропы. Отъ № 1575—1695.

Отдѣленіе XV. Разные напитки: квасъ, брага, кислыя щи, наливки, водки, ликеры, водица, ратафія, домашнее вино изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ, пунши, кардиналь, оршадъ, лимонадъ и проч. Отъ № 1696—1784.

Отдѣленія XVI, XVII, XVIII. Кушанья грузинскія, армянскія, персидскія. Отъ № 1785—1884.

Отдѣленія XIX, XX, XXI, XXII, XXIII. Постныя кушанья. Отъ № 1885—2153.

Отдѣленіе XXIV. Соленье, маринады, разные запасы изъ ягодъ, фруктовъ и овощей, запасы изъ масла, мяса, рыбы, домашней птицы, разные колбасы, уксусъ. Отъ № 2154—2286.

Предисловіе.

При составленіи своей книги я имѣла цѣлью указать средства къ уменьшенію расходовъ и дать возможность молодымъ и неопытнымъ хозяйкамъ въ короткое время изучить практически какъ кухню, такъ и хозяйство вообще, что безъ хорошаго, полного руководства сдѣлать невозможно.

Безспорно здоровье есть величайшее благо въ мірѣ; не подлежитъ также сомнѣнію и то, что хорошая и здоровая пища, помимо другихъ условій, имѣетъ огромное вліяніе и, главнымъ образомъ, въ жизни дѣтей и юношей въ пору ихъ физическаго и умственнаго развитія и потому каждая хозяйка должна заботиться о здоровомъ и питательномъ столѣ.

И самыя условія жизни каждый день убѣждаютъ, что въ настоящее время больше, чѣмъ когда нибудь необходимо основательно знать домашнее хозяйство, и въ особенности хозяйкамъ средняго достатка, которыя, не имѣя возможности держать болѣе одной прислуги, нерѣдко, въ силу разныхъ случайностей, остаются совсѣмъ безъ нея и до пріисканія новой чувствуютъ себя въ безвыходномъ положеніи, не умѣя приготовить даже самый несложный обѣдъ.

Если въ такихъ случаяхъ книга моя поможетъ выйти изъ затрудненія и вообще послужитъ хорошимъ пособіемъ къ изученію домашнего хозяйства,—нелегкій трудъ мой будетъ вполне вознагражденъ.

По количеству и разнообразію блюдъ, помѣщенныхъ въ моей книгѣ, она нисколько не уступаетъ самымъ дорогимъ изданіямъ подобнаго рода, но дешевле ихъ и потому доступнѣе большинству семействъ.

Въ ней хозяйки найдутъ описаніе приготовленія какъ изысканныхъ и дорогихъ, такъ и самыхъ простыхъ дешевыхъ блюдъ, много старинныхъ рецептовъ, а также способы сбереженія разныхъ припасовъ, необходимыхъ въ городскомъ и деревенскомъ хозяйствѣ, которые нужно, по возможности, заготавливать заблаговременно, потому что

покупка, сдѣланная во время и въ большемъ количествѣ обходится всегда гораздо дешевле, чѣмъ по мелочамъ.

Книга моя состоитъ изъ 23 отдѣленій, заключающихъ въ себѣ болѣе 2000 описаній разныхъ кушаній скоромныхъ и постныхъ съ подробнымъ указаніемъ при каждомъ описаніи выдачи нужной провизіи мѣрою и вѣсомъ и отдѣленія, въ которомъ помѣщены исключительно кушанья грузинскія, армянскія, персидскія съ ихъ мѣстными названіями, приготовленіе которыхъ я имѣла возможность изучить, живя долгое время въ Закавказьи.

Чтобы легче и скорѣе найти намѣченное блюдо, при каждомъ отдѣленіи приложенъ реестръ, помѣщенныхъ въ немъ кушаній.

Благоразумная экономія есть основаніе благосостоянія и потому каждая хозяйка должна заботиться о томъ, чтобы въ ея хозяйствѣ ничто не пропадало даромъ, чтобы расходъ ни въ какомъ случаѣ не превышалъ прихода.

Дрова составляютъ первую потребность кухни, но они почти повсемѣстно дороги и очень часто служатъ предметомъ непріятныхъ разговоровъ между кухаркой и хозяйкой.

Чтобы избѣжать лишней и совершенно бесполезной траты дровъ, совѣтую хозяйкамъ опредѣлить время завтрака и обѣда, который необходимо заказывать весь сразу, а не по частямъ, и не позволять затоплять до тѣхъ поръ, пока все, что возможно, не будетъ приготовлено и поставлено на плиту. Такимъ образомъ достигается не только большая экономія дровъ, но и экономія времени.

Въ домахъ, гдѣ строго придерживаются разъ установленнаго порядка, прислуга гораздо исполнительнѣе и не такъ часто мѣняется.

Мнѣ кажется, совершенно лишнее говорить о необходимости соблюдать въ кухнѣ чистоту и опрятность, такъ какъ это должно быть пзвѣстно даже и самой молодой хозяйкѣ — опрятность и порядокъ сфера женщины.

Не говорю также объ устройствѣ кухни и ея принадлежностей, потому что каждая хозяйка держать кухню сообразно своимъ средствамъ и потому совѣты въ этомъ отношеніи были бы совершенно бесполезны.

Е. Шафрова.

КУШАНЫЯ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАКУСКѢ.

Обыкновенно передъ обѣдомъ подается закуска. На званыхъ обѣдахъ въ столовой, если она большая, или сосѣдней съ нею комнатѣ, ставится отдѣльный, покрытый скатертью столъ, на которомъ размѣщаются тарелки съ разными закусками: 2—3 сортами сыра, сардинками, кильками, разной маринованной рыбой, грибами, икрой свѣжей, паюсной, сливочнымъ масломъ, балыкомъ, семгой, фаршированными яйцами, тартинками, редисомъ, селедкой, которая готовится такъ:

1.—1) Хорошія голландскія сельди (одну или двѣ, смотря по числу обѣдающихъ), налить на 2—3 часа молокомъ, затѣмъ осторожно снять кожу, отдѣлить мясо отъ хребтовой кости, переложить на маленькое продолговатое блюдо, приставить хвостъ и голову, вложить въ ротъ пучекъ зелени петрушки или укропа, порѣзать селедку острымъ ножомъ тонкими кусочками наискось. Отварить красную, сладкую свеклу, 3—4 шт. картофеля, очистить, мелко изрубить то и другое, смѣшать, обложить вокругъ селедки вѣнкомъ, убрать порѣзанными тоненькими ломтиками огурцами, листочками зеленой петрушки, лукомъ, присыпать изрубленнымъ крутымъ яйцомъ. Ложечку готовой горчицы смѣшать съ сахаромъ, развести бѣлымъ уксусомъ, положить ложку хорошаго прованскаго масла, размѣшать, вылить на селедку.

2) Вымоченныя въ молокѣ сельди вычистить, отдѣлить головы и хвосты, снять съ костей все мясо, изрубить, смѣшать съ мелко изрубленнымъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, прибавить двойное, по вѣсу мяса селедокъ, количество мякина чернаго хлѣба, толченаго перца, мушкат. орѣха, ложки двѣ свѣжей сметаны, истолочь все въ ступкѣ, выложить въ небольшую кастрюльку, поставить на нѣсколько минутъ на огонь, не переставая мѣшать; затѣмъ выложить на блюдо, остудить, раздѣлить на части, придать имъ форму туловища селедки, переложить, на пропитанную масломъ бумагу, разостланную на большой сковородѣ, подрумянить съ обѣихъ сторонъ, переложить на тарелку или маленькое блюдо, поскорѣе приставить головы и хвосты и сейчасъ же подать.

3) Мясо 2 вымоченныхъ въ молокѣ голландскихъ или шотландскихъ селедокъ мелко изрубить, смѣшать съ 3—4 вареными, протертыми картофелинами, 1 натертымъ на теркѣ сырымъ антоновскимъ яблокомъ, рубленой зеленью петрушки, кержвеля, эстрагона, укропа, положить 1 лож. сливочнаго масла, 1 лож. уксуса, толченаго перца, размѣшать хорошенько, уложить на блюдо, придавъ форму селедки, приставить головы и хвосты, подать.

Или прибавить въ эту массу 2 лож. сметаны, 1 поджаренную въ маслѣ луковичу, 2 сырыхъ яйца, мушкат. орѣха, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, размѣшать, переложить въ серебряную или жестяную кастрюльку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь въ духовой печи. Подать въ той же самой кастрюлькѣ.

4) Вычистить вымоченныя въ молокѣ селедки, снять съ костей, уложить на блюдо, убрать кругомъ очищенными свѣжими, порѣзанными тоненькими ломтиками (кружками) огурцами, отвареной и такъ же порѣзанной свеклой, картофелемъ, морковью, лукомъ, присыпать изрубленнымъ крутымъ яйцомъ, капарцами, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, сверху присыпать толченымъ перцемъ.

Или облить вычищенную и порѣзанную селедку соусомъ № 399.

5) Снять мясо съ вымоченныхъ селедокъ, мягко истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 3 лож. густыхъ сливокъ, (на 2 селедки) всыпать полную горсть толченыхъ сухарей, 2 лож. масла, размѣшать, запечь въ кастрюлькѣ, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями.

6) Или подать фаршированные сельди № 654.

2. **Тартинки съ масломъ и икрой.** Нарѣзать тонкими ломтями франц. булку, намазать съ одной стороны лучшимъ сливочнымъ масломъ, сверху положить тонкій слой свѣжей (зернистой) икры или тонкій ломтикъ паюсной, присыпать очень мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ, (сѣянцомъ) уложить на тарелку, покрытую салфеткой.

3. **Тартинки покрытыя майонезомъ.** На ломтики франц. булки положить нарубленного лансика, сверху кусочекъ обжаренныхъ въ маслѣ ершей, облить соусомъ майонезъ. Тартинки приготавлиются также съ тоненькими ломтиками ветчины, языка свѣжаго или копченаго, обжаренной холодной дичи, телятины и сыра.

4. **Тартинки съ гусемъ и капустой.** Нарѣзать небольшими неслишкомъ тонкими ломтями хорошаго чернаго хлѣба, обжарить хорошенько въ сливочномъ маслѣ только съ одной стороны, съ другой же осторожно вынуть мякишъ, наполнить обжаренной въ маслѣ шинкованной кислой капустой, прикрыть ломтикомъ копченаго гуся или варенаго копченаго языка; блюдо покрыть салфеткой, уложить на него тартинки.

5. **Тартинки съ селедкой или сардинками.** Сварить круто 6 яицъ, вынуть желтки, растереть ихъ хорошенько съ 2 лож. свѣжаго прованскаго масла, 1 чайн. лож. горчицы въ порошокъ, положить мелко изрубленныхъ капарцовъ, молюки отъ селедки или нѣсколько сардинокъ, размѣшать, намазать ломтики франц. булки, обжаренные въ маслѣ, сверху положить кусочки селедки и сардинокъ, вставить въ печь минутъ на 5, не болѣе.

6. **Тартинки съ телячьими почками.** Порѣзать ломтиками франц. булку, намазать хорошенько съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ. Телячьи почки обжарить въ маслѣ, порѣзать ломтиками, разложить на хлѣбъ, полить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ на теркѣ

сыромъ пармезаномъ или швейцарскимъ, скропить масломъ, вставить въ печь, а когда зарумянится, сложить на тарелку.

7. **Тартинки съ жареной куропаткой.** Очистить куропатки, выпотрошить, вымыть, изжарить въ маслѣ посочнѣе. Французскую булку порѣзать ломтиками, поджарить съ одной стороны въ чухонскомъ маслѣ. Крутые желтки растереть, смѣшать съ порубленными сардельками, протереть сквозь сито, влить немного прованскаго масла, положить толченаго перца, поджаренной въ маслѣ и мелко порубленной зелени петрушки, порубленныхъ капарцовъ, раковыхъ шеекъ и 1 чайн. лож. эстрагоннаго уксуса, размѣшать хорошенько, смазать этой массой гренки съ неподжаренной стороны, положить сверху порѣзанные тоненькими ломтиками филе куропатокъ.

8. **Гренки съ селедкой.** Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обровнять край, уложить на смазанный масломъ листъ, поставить минутъ на 5 въ печь. Хорошія селедки налить молокомъ или пивомъ часа на 2, снять съ нихъ кожу, головки и хвостики отрѣзать прочъ, выпотрошить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать навкося тоненькими кусочками. Растереть готовую горчицу съ прованскимъ масломъ и крутыми желтками; молюки, вынутые изъ селедки, изрубить очень мелко съ оливками безъ косточекъ, смѣшать съ горчицей, прибавить 1 лож. чухонскаго или сливочнаго масла, растереть хорошенько, намазать этой массой съ одной стороны гренки, положить сверху нарѣзанную селедку, мелко покрошенный лукъ сѣянецъ, порубленные оставшіеся бѣлки и вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 селедки, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 яйца, 10 шт. оливокъ, 3 лож. прованскаго масла, 1 лож. чухонскаго масла, зеленого лука.

Если гренки приготавливаются въ постные дни, не нужно класть яицъ и чухонскаго масла.

9. **Фаршированный поросенокъ холодный.** Жирнаго поросенка убить какъ слѣдуетъ, вымыть хорошенько, разрѣзать въ длину отъ горла до хвоста, осторожно снять кожу, чтобы не порѣзать ее; все мясо снять съ костей, порубить какъ можно мельче вмѣстѣ съ печенкою поросенка, положить соли, толченаго простого и англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, 2 желтка, размѣшать хорошенько. Кожу поросенка растянуть на столъ внутренней стороной наверхъ, покрыть фаршемъ ровнымъ слоемъ, сверху уложить на разстояніи одну отъ другой узенькія тонкія полоски шпика, между ними, разрѣзанныя на 8 частей каждое, крутыя яйца, (2—3) свернуть въ длинную трубку, обвязать толстыми нитками, завернуть плотно салфеткою, опять ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, приготовленный изъ оставшихся костей отъ поросенка, кореньевъ, соли, лавров. листа, перца и 3 лож. уксуса. Когда поросенокъ сварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на 3. Передъ подачею къ столу, нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на тарелку. Можно изъ бульона приготовить лансикъ, уваривъ его до 1 стак., застудить, красиво нарѣзать, разложить на куски рулета. Лансикъ можно подкрасить краснымъ жильотиномъ.

10. **Икра стерляжья.** За 5—6 часовъ до отпуска къ столу, разрѣзать осторожно брюхо у большой стерляди, выпустить икру въ чашку, слегка посолить, посыпать толченымъ бѣлымъ перцемъ, перемѣшать деревянной вилкой осторожно, чтобы не раздавить икринокъ, откинуть на сито, поставить на ледъ. Подавая, выложить на тарелку, кругомъ убрать зеленью петрушки, укропа и эстрагона.

11. **Икра щуки, судака, лосося.** Выпустить икру изъ щуки, судака или лосося въ каменную чашку, обдать ее 2—3 раза кипяткомъ изъ самовара, осторожно размѣшивая, прополоскать хорошенько въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить на тарелку, посыпать солью, толченымъ перцемъ, вынести на ледъ. Подавая къ столу, сверху посыпать мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ.

12. **Икра сига.** Икра сига считается самой лучшей. Выпустить ее нужно непременно изъ живой рыбы, сейчасъ же налить холодной водой, осторожно отдѣлать всѣ пленки, соединяющія зерна икры, откинуть на сито, дать стечь водѣ, переложить въ тарелку, приправить солью, перцемъ, размѣшать осторожно деревянной вилкой, вынести на ледъ на сутки. Передъ подачей къ столу, сверху посыпать мелко покрошеннымъ зеленымъ лукомъ.

Чтобы икра имѣла не бѣлый, а розовый цвѣтъ, положить въ нее кромѣ соли $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченой селитры.

13. **Сыръ изъ зайца.** Очистить зайца отъ пленокъ, вымыть, посолить, оставить на 1 часъ; потомъ обжарить до половины готовности, поливая масломъ, разрубить на части, сложить въ кастрюлю, полить 2 лож. растоплен. чухонскаго масла, закрыть кастрюлю крышкой, тушить, переворачивая куски. Когда заяцъ будетъ готовъ, вынуть его, снять все мясо съ костей, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ тертымъ голландскимъ сыромъ и масломъ, въ которомъ жарился заяцъ, вбить сырые яйца, положить распущеннаго въ 2 лож. кипятка, сухого бульона изъ дичи, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить очень мелко изрубленныхъ трюфелей, хорошей мадеры или хереса, размѣшать, сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную тертымъ голландскимъ сыромъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда испечется, вынуть, остудить.

Приготовить ланспикъ изъ оставшихся костей и 2 телячьихъ ножекъ, кореньевъ и припностей, очистить яйцами, процѣдить. Уложить сыръ въ большую кастрюлю такъ, чтобы между сыромъ и стѣнками кастрюли или формы было разстояніе пальца въ 2, вылить остывшій ланспикъ, вынести въ холодное мѣсто, а когда застынетъ, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: зайца, 1 ф. чухонск. или сливочнаго масла, 4 лота сухого бульона изъ дичи, 4 яйца, 4 трюфеля, $\frac{1}{2}$ ф. голландск. сыра, соли, 1 рюмку мадеры или хереса. На 6 человекъ взять половину означенной пропорціи.

14. **Масло изъ дичи.** 2 куропатки или 3 рябчика изжарить въ $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла, остудить. снять мясо съ костей, изрубить очень мелко, истолочь, положить $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 4 мелко изрубленныхъ трюфеля, $\frac{1}{4}$ ф.

самого свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, мѣшать ложкою до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, сложить въ масляницу.

15. Маринованная стерлядь № 2021.

16. Маринованные угри и налимы № 2258.

17. Маринованная корюшка № 568.

18. Маринованная осетрина и лососина № 2257.

19. Маринованные грибы №№ 2225, 2226, 2229.

20. Фаршированные яйца № 236.

21. Фаршированные раки № 661.

22. Маринованные раки № 2260.

23. Ветчина № 838, 839.

24. Разныя колбасы продажныя и домашнія.

25. Разныя пирожки.

26. Масло апчусное № 2236.

27. Масло пармезанное № 2241.

28. Многие подаютъ къ закускѣ сыръ изъ сливъ, который готовится такъ: обтертыя сливы досуха всыпать въ чистый поливенный горшокъ, вставить въ печь неслишкомъ горячую (какъ послѣ хлѣбовъ) на всю ночь, чтобы сливы испеклись. На другой день слить весь сокъ въ тазикъ и варить на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Когда погустѣетъ, попробовать ложечкою на льду и, если будетъ застывать какъ желе, снять съ огня, слить въ каменную муравленную чашку, а когда остынетъ совершенно, завязать и держать въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Этотъ сыръ можно приготовить изъ оставшагося сока отъ приготовления пастилы № 1662.

Отдѣленіе I.

Бульонъ, супы, консоме, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

Бульонъ есть основаніе разныхъ суповъ, щей, борща, рассольника и проч. Варятъ его обыкновенно въ мѣдной луженой или чугунной эмалированной кастрюлкѣ на плитѣ, или въ поливномъ горшкѣ въ русской печи. Чтобы имѣть хорошій бульонъ, необходимо взять на 6 человекъ 3 фунта говядины, только вымыть ее въ тепловатой водѣ, но не вымачивать, какъ это дѣлаютъ многіе, положить разрезанную на порціи или цѣлымъ кускомъ въ разъ назначенную для супа кастрюлю, налить опредѣленное количество холодной воды, чтобы супъ былъ всегда одинаковой крѣпости, поставить на легкій огонь; когда поднимется пѣна, тщательно снять ее друшлаковою ложкою, оставить на край плиты, чтобы бульонъ тихонько кипѣлъ только съ одной стороны. Когда бульонъ очистится отъ пѣны совершенно, положить соли, кореньевъ и варить на легкомъ огнѣ. Для приготовленія бульона совершенно достаточно $2\frac{1}{2}$ —3 часовъ. Этотъ бульонъ употребляется также для разныхъ соусовъ.

Если бульонъ окажется не достаточно чистъ, то процѣдить его, слегка остудить, размѣшать 2—3 бѣлка съ 2 ложками холодной воды, вылить въ бульонъ, опустить туда же скорлупу отъ яицъ, поставить на плиту, чтобы тихо кипѣлъ; когда бульонъ очистится и бѣлки поднимутся наверхъ, осторожно снять ихъ, бульонъ процѣдить сквозь салфетку, положить коренья и варить на легкомъ огнѣ; или положить въ бульонъ кусокъ льда, прокипятить, процѣдить, дать устояться, осторожно слить въ кастрюлю. Изъ каждаго фунта хорошей говядины съ прибавленіемъ необходимаго количества кореньевъ выходитъ двѣ тарелки прекраснаго бульона.

Если говядина, изъ которой варится бульонъ, окажется жесткой, влить въ кастрюлю на 3 ф. говядины 2 столов. ложки хорошей водки и поварить еще на легкомъ огнѣ. Запахъ водки уничтожится совершенно, а говядина сдѣлается мягкой.

Для супа можно брать мясо отъ лопатки, подбедерка, но всего лучше отъ бедра, средний кусокъ съ круглой мозговой костью, въ особенности, если на второе блюдо надо подать хорошій кусокъ отварной говядины (bœuf bouilli). Въ такомъ случаѣ нужно взять фунтовъ 6—7, сварить бульонъ на два дня: въ первый день подать чистый бульонъ съ пирожками, греночками

или какой нибудь супъ, а на другой день щи или борщъ, говядину же подать на второе съ какимъ нибудь соусомъ. Эту часть мяса выгодно брать и въ томъ случаѣ, если нуженъ фаршъ для пирога, фаршмака, ушкова и проч. Бульонъ можно варить и изъ буддыжекъ, т. е. части воловьей ноги отъ колѣна. Онѣ дешевы и даютъ очень хорошій наваръ. Для кислыхъ щей и борща хорошо брать грудинку.

Если на второе блюдо желаютъ подать жареную или тушоную говядину, то нужно взять кусокъ фунтовъ въ шесть отъ сѣзка, костреца или края безъ покроя, кости и обрѣзки употребить на бульонъ, а мягкій кусокъ на жаркое. На ростбифъ берется филейная часть фунтовъ 10—15.

На котлеты и другія кушанья, приготовляемыя изъ рубленой говядины, самое пригодное мясо отъ сѣзка.

Для бифстекса обыкновенно берется филей (внутренняя вырѣзка), но онъ почти вездѣ очень дорогъ и потому бифстексы дѣлаютъ также изъ края, части вдоль хребтовой кости, но онъ гораздо хуже, чѣмъ изъ вырѣзанаго филея.

Мясо не слѣдуетъ употреблять тотчасъ послѣ убоя, потому что оно не можетъ быть такъ мягко и сочно какъ повисѣвшее дня два—три.

При покупкѣ мяса необходимо обращать вниманіе на его доброкачественность. У здороваго животнаго жиръ твердый, мясо тоже твердое, почти сухое и алаго цвѣта; у больного мясо мягкое и выдѣляетъ жидкость. Хорошее мясо при варкѣ не сморщивается и теряетъ мало въ вѣсѣ.

Чтобы жареная говядина была мягкая и сочная ее нужно скропить бѣлымъ уксуcomъ, дать полежать часъ, положить непременно на очень горячее масло и вставить въ горячую печь, чтобы ее охватило сразу и не прокаливать безпрестанно вилкой, чтобы не вытекалъ сокъ.

Коренья, назначенныя мною—средней величины и потому очень большіе нужно раздѣлить на 2—3 раза.

Мѣра какъ: стаканъ, чашка, рюмка, взяты также средней величины. При приготовленіи какого либо кушанья необходимо, чтобы всѣ припасы были подъ рукой; мѣрить всю провизію, входящую въ составъ этого кушанья стаканомъ или чашкой одного размѣра. Если напр. въ составъ тѣста входитъ молоко, мука, сахаръ, масло и за мѣру взять мною стаканъ, то все это должно быть отмѣрено или однимъ и тѣмъ же стаканомъ или нѣсколькими совершенно одинаковой величины.

Всѣ кушанья, помѣщенные въ этой книгѣ испробованы мною по нѣскольку разъ и выходили очень удачными.

Пропорція, означенная при каждомъ кушаньѣ, тщательно проверена и потому я прошу строго придерживаться ея не только относительно такой провизіи какъ: молоко, масло, яйца, но даже и воды, такъ какъ отъ количества ея зависитъ вкусъ и крѣпость бульона, соуса, удача тѣста и проч. Необходимо также класть въ кушанье всю провизію именно въ томъ порядкѣ, въ какомъ указано въ объясненіи каждаго кушанья. Только при строгомъ исполненіи, означенныхъ условій каждаго хозяйка, даже самая неопытная, можетъ рассчитывать на полную удачу.

На прилагаемомъ рисункѣ вола ясно обозначено раздѣленіе туши на части, названіе каждой изъ нихъ и какое дѣлается изъ нея употребленіе.

Теленокъ дѣлится на такія же части какъ и туша вола, которыя употребляются такъ:

Заднія четверти—на жаркое.

Переднія лопатки—на рулетъ или жаркое (кости можно употреблять на супъ), на рубленныя котлеты, на фаршъ.

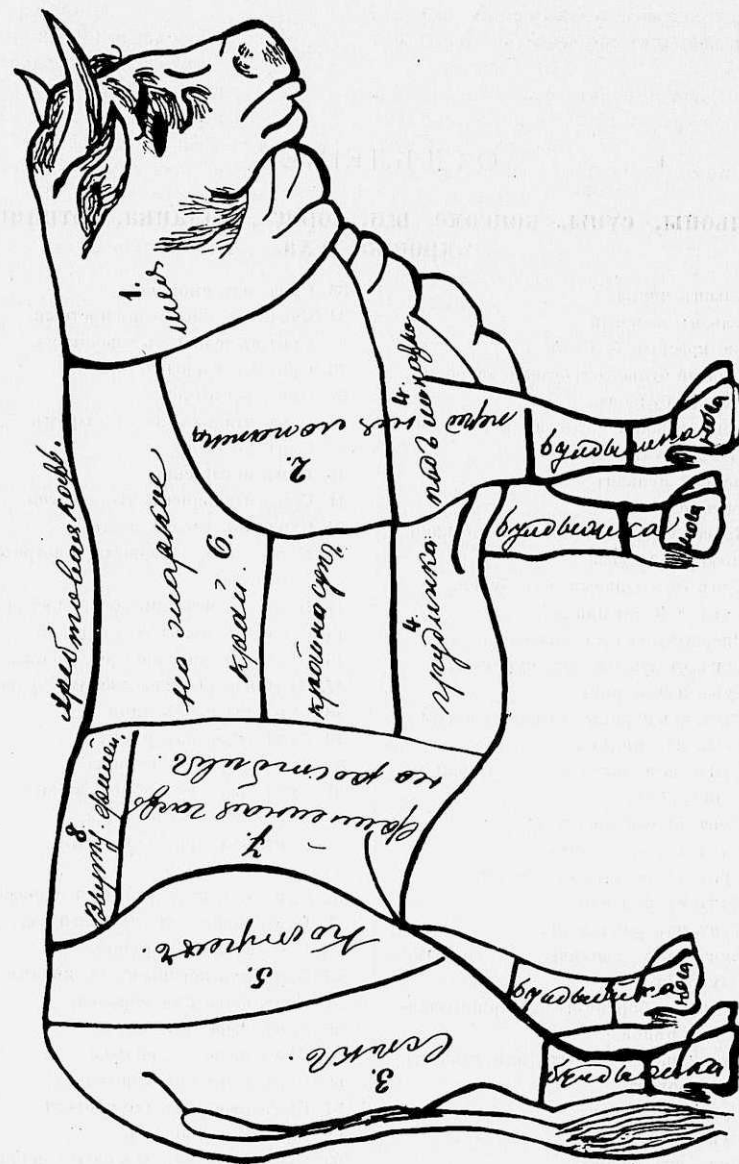
Грудинка—на супъ, соусъ или жаркое съ бешемелемъ.

Котлетная часть разрубается на 2 части вдоль; изъ каждой половины выходитъ отбивныхъ котлетъ 10—12.

Головка съ языкомъ и ножки на супъ, соусъ, заливное, лансникъ.

Печенка—на соусъ, фаршъ для пирожковъ и подается жареная.

Мозги—на фаршъ для пирожковъ и на соусъ.



ОТДѢЛЕНІЕ I.

Бульоны, супы, консоме, щи, борщи, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

1. Бульонъ чистый.
2. Бульонъ красный.
3. Еще красный бульонъ.
4. Красный бульонъ третьимъ манеромъ.
5. Крѣпкій бульонъ.
6. Очень хорошій бульонъ изъ костей.
7. Рыбный бульонъ.
8. Грибной бульонъ.
9. Консоме.
10. Консоме изъ курицы или индѣйки.
11. Пожарскій супъ.
12. Супъ съ клецками. изъ булки.
13. Супъ à la jardinière.
14. Рисовый супъ съ лимономъ.
15. Супъ съ кнелю изъ курицы.
16. Супъ изъ курицы.
17. Супъ изъ курицы съ бѣлымъ виномъ.
18. Супъ изъ индѣйки.
19. Супъ изъ цыплятъ съ солеными огурцами.
20. Супъ бѣлый съ уткой.
21. Супъ изъ поросенка.
22. Супъ съ телячьими почками.
23. Супъ съ мадерой.
24. Супъ изъ рябчиковъ.
25. Супъ изъ свинины съ свиными ушами.
26. Супъ изъ баранины съ фаршированной рѣпой.
27. Супъ изъ гусиныхъ или утиныхъ потроховъ.
28. Супъ изъ рубца.
29. Супъ printanière.
30. Супъ изъ раковъ.
31. Раковый супъ другимъ манеромъ.
32. Супъ изъ спаржи.
33. Супъ изъ сморчковъ.
34. Супъ изъ сморчковъ постный.
35. Супъ съ зеленымъ горошкомъ.
36. Супъ съ чернымъ хлѣбомъ.
37. Супъ pot-au-feu.
38. Супъ итальянскій съ сыромъ.
39. Супъ au choux.
40. Супъ англійскій.
41. Супъ итальянскій riso-e-cavoli.
42. Супъ изъ снговъ постный.
43. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ постный.
44. Пхлебка изъ картофеля постная.
45. Супъ изъ рыбы со сметаной.
46. Супъ изъ палимовъ съ рисомъ.
47. Супъ изъ рыбы на мясномъ бульонѣ.
48. Супъ пюре изъ дичи.
49. Супъ пюре изъ рѣпы.
50. Супъ пюре изъ курицы.
51. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли скоромный или постный.
52. Супъ пюре изъ картофеля.
53. Супъ à la reine.
54. Супъ изъ куропатокъ съ клецками.
55. Супъ пюре изъ зеленого горошка съ перловой крупой.
56. Супъ изъ кореньевъ съ яйцами.
57. Супъ пюре изъ моркови.
58. Супъ пюре изъ брюквы.
59. Супъ пюре изъ спаржи.
60. Супъ пюре изъ каштановъ.
61. Супъ пюре изъ помидоровъ.
62. Другимъ манеромъ.
63. Супъ пюре изъ зеленого горошка.
64. Супъ пюре изъ сухого гороха.
65. Супъ пюре изъ шампинионовъ.

66. Супъ пюре изъ рыбы постный или скоромный.
67. Англійскій сладкій супъ.
68. Испанскій сладкій супъ.
69. Сладкій супъ миндальный.
70. Супъ изъ черники сладкій.
71. Супъ молочный съ мерингою.
72. Сладкій супъ на винѣ съ саго.
73. Супъ изъ сливъ со сметаной.
74. Супъ лимонный на винѣ.
75. Супъ миндальный съ рисомъ и изюмомъ.
76. Разсольникъ.
77. Разсольникъ изъ воловьихъ или телячьихъ почекъ.
78. Разсольникъ съ осетриной постный.
79. Щи зеленые изъ крапивы.
80. Щи зеленые другимъ манеромъ.
81. Щи изъ щавеля постные.
82. Щи зеленые изъ щавеля.
83. Щи изъ щавеля съ рыбой постные или скоромные.
84. Щи изъ свѣжей капусты.
85. Лѣнвивыя щи.
86. Кислые щи изъ свѣжей капусты.
87. Щи изъ рѣчатого лука.
88. Кислые щи изъ рубленой кислой капусты.
89. Кислые щи изъ шинкованной капусты.
90. Щи изъ кислой капусты постные.
91. Щи съ осетровой головизной постные.
92. Борщи съ капустой.
93. Борщи малороссійскіе сборные.
94. Украинскій борщи.
95. Еще малороссійскій борщи.
96. Борщи изъ бураковъ съ рыбой постный.
97. Борщи съ карасями постный.
98. Борщи изъ листьевъ селлера.
99. Борщи польскіе.
100. Борщи изъ кислыхъ бураковъ съ грибами.
101. Борщи изъ свеклы.
102. Уха стерляжья.
103. Уха другимъ манеромъ.
104. Уха изъ раковъ.
105. Уха изъ разной рыбы.
106. Солянка жидкая мясная.
107. Солянка жидкая постная.
108. Солянка съ осетриной и икрой густая.
109. Солянка на сковородѣ.
110. Каля.
111. Каля съ цыплятами.
112. Каля изъ грибовъ постная или скоромная.
113. Окрошка.
114. Окрошка изъ дичи.
115. Окрошка изъ рыбы постная.
116. Окрошка постная безъ рыбы.
117. Ботвинья.
118. Ботвинья изъ свеклы.
119. Свекольникъ съ осетриной.
120. Кули изъ кореньевъ.
121. Кули темный.
122. Врезъ жирный.

Отдѣленіе I.

Бульоны, супы, консоме, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

1. Бульонъ чистый. Мясо, приготовленное для супа порѣзать на куски, перемыть въ тепловатой водѣ, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, варить, снимая тщательно пѣну. Когда бульонъ очистится отъ пѣны совершенно, положить въ него соли, разныхъ кореньевъ, припосей и дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Если бульонъ окажется недостаточно прозрачнымъ, очистить его сперва бѣлками и затѣмъ уже класть коренья. Когда говядина и коренья уварятся, процѣдить сквозь густую салфетку. Этотъ бульонъ употребляется для приготовления всѣхъ суповъ, похлебокъ, щей, борща и разныхъ соусовъ.

Подается онъ къ обѣду съ гречками № 202 или съ гречками № 203, съ пирожками № 178, съ перловой крупой № 247, съ точеными кореньями № 240, съ кнелю № 233, съ клецками № 215, съ фрикадельками № 223, съ картофелемъ № 241, съ брюссельской капустой № 243, съ рисомъ, манной крупой, съ домашней лапшой № 250, съ вермишелью, макаронами, съ цвѣтной капустой и спаржей № 244, съ ушками № 237.

Выдать: 3 ф. мяса, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 8 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листка, соли, зеленой петрушки.

2. Бульонъ красный. Приготовить бульонъ какъ сказано выше, коренья порѣзать тоненькими кружками, положить на горячую плиту, подрумянить съ обѣихъ сторонъ докрасна, опустить въ бульонъ, дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Передъ отпускомъ, процѣдить сквозь частую салфетку въ суповую миску, посыпать рубленой зеленью петрушки, подать съ слоеными пирожками № 176 или пирожками изъ блинчиковъ № 196.

Подкрашивать бульонъ подожженнымъ сахаромъ не слѣдуетъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 1 порей или 1 луковицу, 8 зеренъ перцу, соли, 2 лавровыхъ листка. На блинчики № 1081.

3. Еще красный бульонъ. Лукъ, морковь, петрушку, сельдерей очистить, порѣзать, перемыть, сложить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на плиту, поджарить коренья докрасна, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣли, положить говядину, налить холодной водой, кипятить на небольшомъ огнѣ часа 3, постоянно снимая пѣну. Коренья красиво порѣзать, отварить въ бульонѣ въ отдѣльной кастрюлкѣ до мягкости. Передъ самымъ отпускомъ,

коренья выложить въ суповую миску, процѣдить на нихъ бульонъ черезъ салфетку, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, 2 моркови, 2 петрушки, 2 сельдерея, 8 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, соли, 1 ложку масла, зелени петрушки и укропа.

4. Красный бульонъ третьимъ манеромъ. Говядину вымыть, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на огонь, зарумянить хорошенько со всѣхъ сторонъ, налить холодной водой, дать кипѣть, снимая пѣну. Когда бульонъ очистится отъ пѣны, положить соли, кореньевъ и кипятить на очень легкомъ огнѣ. Далѣе поступать какъ сказано въ предыдущемъ №.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 луковицу, 2 моркови, 2 петрушки, 2 сельдерея, 8 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, соли, зелени петрушки и укропа.

5. Крѣпкій бульонъ. Этотъ бульонъ варится непременно изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса. На 6 человекъ нужно взять: 2 ф. хорошей говядины, 1 ф. телятины, $\frac{1}{2}$ курицы или цыпленка, 2 телячьи ножки или $\frac{1}{2}$ телячьей головки и побольше разныхъ кореньевъ. Сварить бульонъ какъ обыкновенно, очистить, процѣдить, снять лишній жиръ, положить точеныхъ кореньевъ, отваренныхъ отдѣльно въ бульонѣ. Этотъ бульонъ подается съ слоеными пирожками № 183, гречками съ сыромъ № 202, съ бисквитными клецками № 219. Если желаютъ подать бульонъ въ чашкахъ, то слѣдуетъ влить въ него $\frac{3}{4}$ стакана хорошей мадеры, и въ такомъ случаѣ онъ долженъ быть чистый, безъ кореньевъ и безъ зелени.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. телятины, $\frac{1}{2}$ курицы или 1 цыпленка, 2 телячьи ножки или $\frac{1}{2}$ телячьей головки, всѣхъ кореньевъ по двѣ шт., 8 зеренъ англійскаго перцу, 3 лавровыхъ листа, соли, 2 бѣлка очистить бульонъ, ($\frac{3}{4}$ стакана мадеры).

6. Очень хорошій бульонъ изъ костей. Взять муравленный глиняный горшокъ съ крыпкой, положить въ него произвольное количество мозговыхъ костей, налить вдвое больше противъ ихъ вѣса воды, покрыть чистой бумагой, обвязать бичевкой, закрыть крышкой, поставить на нѣсколько часовъ въ русскую печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ, процѣдить, снять лишній жиръ, положить порѣзанныхъ моркови, петрушки, сельдерея, пастернаку, простого, англійскаго перца, лавроваго листа, поставить снова въ печь и когда коренья сварятся,—подать.

Выдать: 4 ф. мозговыхъ костей, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., соли, 6 зеренъ простого, 6 англійскаго перца, 3 лавровыхъ листа.

7. Рыбный бульонъ. Для этого бульона берется какая угодно рыба, крупная или мелкая—все равно. Рыбу нужно очистить отъ чешуи, надрѣзать брюхо, осторожно вынуть внутренности, чтобы не раздавить желчь, перемыть, сложить въ кастрюлю съ разными кореньями, налить холодной водой и варить на легкомъ огнѣ, а когда рыба и коренья хорошо уварятся, процѣдить.

Выдать: 4 ф. рыбы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., соли, 15 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листа.

8. Грибной бульонъ. $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ намочить въ теплой водѣ на $\frac{1}{2}$ часа, перемыть хорошенько, чтобы не осталось песку, порѣзать

не очень мелко, сложить в кастрюлю с накрошенными кореньями, зеленой петрушкой, прибавить соли, перцу, тмину, лаврового листа, налить горячей водой и кипятить до тех пор, пока грибы и коренья уварятся совершенно; тогда бульон процедить и подать с мелкими обжаренными в масле гренокками или с ушками с рисом и грибами № 238.

Выдать: грибов $\frac{1}{2}$ ф., кореньев по 1 шт., 1 луковицу, соли, 8 зерен перца, 3 лавровых листка, тмину, зеленой петрушки, 1 французскую булку на гренки, 2 ложки масла или на ушки № 238.

9. Консоме. Изрубить очень мелко говядину, телятину и баранину, смешать с разбитыми хорошо яйцами, развести куриным бульоном, влить хорошей мадеры, положить нарезанный ломтиками лимон и апельсин, варить на самом легком огне, пока очистится. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, положить в консоме очищенную черепаху, (если есть) кайенского перца и когда черепаха сварится, вынуть ее, а бульон процедить и подавать.

Выдать: говядины, телятины, баранины по $1\frac{1}{2}$ ф., (1 черепаху), всех кореньев по 1 шт., перцу 10 зерен, 3 лавровых листка, соли, 1 курицу, $\frac{1}{2}$ бут. мадеры, 1 лимон, 1 апельсин, кайенского перца.

Смѣжки из апельсина и лимона нужно вынуть все до самого маленького.

10. Консоме из курицы или индейки. Приготовить обыкновенный бульон из курицы или индейки с кореньями и пряностями, процедить. Филе от курицы изрубить очень мелко, потом истолочь в деревянной или каменной ступке, смешать со взбитыми в пену белками, развести приготовленным куриным бульоном, поставить на легкий огонь, варить, подливая по столовой ложке холодной воды, пока бульон не очистится совершенно, тогда процедить сквозь частую салфетку.

Выдать: 1 большую, жирную курицу или индейку небольшую, $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины или столько же филе курицы, 3 белка, соли, разных кореньев по 1 штуке.

11. Пожарский суп. Снять с костей мясо курицы, изрубить его как можно мельче, выбрать все жилки, положить соли, $\frac{1}{2}$ ф. самого свежего сливочного масла, толченого перца, мускатного ореха, еще порубить хорошенько, надфлат из этой массы небольших котлеток, смазать их яйцом, уложить на маленькие ломтики белого хлеба, обжаренного в масле. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи к столу, уложить на сковороду ломтики хлеба с котлетками, полить слегка бульоном, скропить сверху маслом и поставить в духовой шкаф. Когда котлетки хорошо подрумянятся, подать их на горячем блюде к бульону, приготовленному следующим образом: говядину, говяжьи и телячьи кости мозговые и кости курицы, коренья и пряности положить в кастрюлю, налить холодной водой и варить как обыкновенный бульон, почаше снимая пену. Когда мясо и коренья уварятся, бульон очистить, процедить и подавать, сняв лишний жир. Этот суп чрезвычайно вкусен.

Выдать: 1 курицу большую, 2 ф. говядины, 1 ф. говяжьих, 1 ф. телячьих мозговых костей, $\frac{3}{4}$ ф. масла, соли, перцу 10 зерен, $\frac{1}{4}$ мушкат. ореха, 1 яйцо, 1 французскую булку, всех кореньев по 2 шт., 1 луковицу.

12. Суп с клецками из булки. Сварить обыкновенный бульон из говядины, кореньев, припностей, процедить. Чухонское масло растереть в каменной чашке добела, вбить желтки, всыпать натертую на терке черствую булку, растереть хорошенько, положить соли, немного мускатного цвета, кто любит, стакан самой свежей не кислой сметаны, пену от белков, размешать осторожно и опускать небольшие клецки чайной ложечкой в кипяток; когда всплывут наверх, вынуть их шумовкой в суповую миску, вылить бульон, посыпать рубленой зеленью петрушки подавать.

Выдать: 3 ф. хорошей говядины, разных кореньев по 1 шт., 10 зерен английского перца, 2 лавров. листа, 1 луковицу, 2 полных столовых ложки масла, соли, 1 стак. свежей сметаны, 3 яйца, чуточку мускатного цвета, зеленой петрушки.

13. Суп a la jardinière. Сварить красный бульон № 4, процедить. Цветную капусту разделить на части, перемыть. Наточить красиво разных кореньев, положить в кастрюлю вместе с цветной капустой, налить бульон столько, чтобы коренья покрылись, сварить. Стручки горошка и фасоли мелко пошинковать, отварить в соленом кипятке. Ложки 3 тертого черного хлеба поджарить в сливочном масле, выложить в бульон, дать прокипеть. Все отваренные коренья, капусту и стручки переложить в суповую миску, вылить бульон через частое сито, посыпать рубленой зеленью петрушки и подать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всех кореньев по 2 шт., 2 рѣпы, 2 головки цветной капусты, хорошую горсть брюссельской, 20 шт. зеленых стручков, соли, 2 лавровых листа, 8 зерен перца, 1 столовую ложку сливочного масла, 3 ложки тертого хлеба, зеленой петрушки.

14. Рисовый суп с лимоном. Приготовить хороший бульон из говядины, кореньев и припностей, процедить. $\frac{1}{4}$ ф. рису перемыть несколько раз в теплой воде, всыпать в кастрюльку, положить ложку чухонского масла, налить бульон так, чтобы крупа покрылась им пальца на три, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкий огонь, чтобы рис хорошенько упрѣл. Когда рис сдѣлается мягким, влить в него стакан свежей сметаны, 2 желтка, размешать, вылить в бульон, прокипятить, мешая, чтобы желтки не свернулись. Лимон нарезать тоненькими ломтиками, смѣжки выбрать, положить в суповую миску, вылить суп и подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Если желают супу киселье, то нужно из другого лимона выжать сок.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. рису, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны или густых сливок, кореньев по 1 шт., 1 луковицу, соли, 3 лавровых листка, 10 зерен английского перца, 1—2 лимона.

15. Супъ съ кнелю изъ курицы. (Пропорц. на 10 челов.) Положить въ кастрюлю 3 ф. хорошей, разрезанной на мелкіе куски говядины, 2 рябчика, коренья, налить холодной водой, поставить на плиту. 1 луковицу порѣзать тоненькими ломтиками, положить на плиту и когда лукъ поджарится до красна, опустить его въ бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ. Когда говядина почти сварится, тогда положить въ бульонъ разрубленного соевѣмъ съ костями, зайца, влить 2 бѣлка, двѣ чумички холодной воды, дать кипѣть легонько до тѣхъ поръ, пока бульонъ очистится; тогда процѣдить его сквозь частую салфетку. Наточить красиво разныхъ кореньевъ, отварить ихъ особо въ бульонѣ. Изъ филея курицы сдѣлать кнель и передъ самымъ обѣдомъ опустить чайной ложечкой въ кипящій бульонъ, положить отваренные коренья, влить чайную чашку хересеу и тотчасъ подавать. Кнель приготовляется такъ: филей курицы мелко изрубить, мякишъ бѣлаго хлѣба размочить въ молокѣ, отжать, смѣшать съ мясомъ, истолочь въ ступкѣ, прибавить яйцо, ложку свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, выбить ложкой хорошенько въ холодномъ мѣстѣ, раскатать въ видѣ тонкой колбасы, отварить въ бульонѣ и когда всплыветъ наверхъ, вынуть осторожно, чтобы не сломать, нарезъать очень острымъ ножомъ тоненькими ломтиками, сложить въ суповую миску, вылить бульонъ съ кореньями и подавать, или опускать ложечкой въ кипящій бульонъ какъ клецки.

Выдать на супъ: 3 ф. говядины, 2 рябчика, 1 небольшого зайца, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листа, зеленой петрушки, 1 чайную чашку хересеу.

На кнель: 1 курицу, 1 стак. молока, $\frac{1}{2}$ французской булки, 1 яйцо, 1 столов. ложку сливочнаго масла.

16. Супъ изъ курицы. Большую жирную курицу очистить, выпотрошить, вымыть хорошо въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ кастрюлю цѣльную, прибавить говядины, порѣзанной небольшими кусками, налить холодной водой, поставить на плиту, дать кипѣть, снимая постоянно пѣну. Когда супъ очистится отъ пѣны и говядина уварится, процѣдить его, положить соли, перцу, лавроваго листа, кореньевъ и пусть опять кипитъ легонько. За 10 минутъ до отпуса, процѣдить сквозь чистую салфетку, дать закипѣть, опустить клецки № 222 или бисквитныя клецки № 217 или подать къ супу слоеные пирожки № 181.

Примѣчаніе. Курицу переваривать не слѣдуетъ, такъ какъ ее можно подать на второе блюдо съ рисомъ и бѣлымъ соусомъ № 335, или бѣлымъ соусомъ съ маринованными шампиньонами, или же обжаренную съ картофелемъ и салатомъ. Говядину можно замѣнить говяжьими или телячьими мозговыми костями.

Выдать: 1 большую курицу, 2 ф. говядины или мозговыхъ костей, кореньевъ по 1 штукѣ, 1 луковицу, 1 рѣпу, 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листа, соли, зеленой петрушки.

17. Супъ изъ курицы съ бѣлымъ виномъ. Приготовить бульонъ изъ говядины и курицы какъ сказано выше, процѣдить, положить разныхъ точе-

ныхъ кореньевъ, дать прокипѣть, чтобы коренья сварились. Передъ отпускомъ къ столу, положить порѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ и кожицы, влить хорошую рюмку бѣлаго вина и сейчасъ подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 1 большую курицу, 2 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 8 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа, соли, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 рюмку бѣлаго вина, зелени петрушки.

Изъ говядины, которая варилась въ бульонѣ можно приготовить и подать къ супу гренокки № 202 или на слѣдующій день нельмени № 272 или ушки № 235.

18. Супъ изъ индѣйки. Средней величины индѣйку очистить отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, разрезъать на части, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, дать кипѣть, снимая пѣну. Когда пѣна не будетъ уже подниматься наверхъ, положить соли, кореньевъ, припосоей и дать кипѣть слегка. Цвѣтную капусту раздѣлить на части, перелить, отварить отдѣльно въ бульонѣ; нѣсколько бѣлыхъ грибовъ перемыть хорошенько, поджарить въ чухонскомъ маслѣ, всыпать ложку муки, развести бульономъ и когда супъ закипитъ, положить грибы, прокипятить нѣсколько разъ. Цвѣтную капусту переложить въ суповую миску, вылить супъ, присыпать рубленой зеленью петрушки и подать.

Выдать: 1 индѣйку, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу, 3 лавров. листа, 8 зеренъ перцу, соли, 6 штукъ бѣлыхъ грибовъ, 2 небольшихъ или 1 большую головку цвѣтной капусты, 1 ложку чухонскаго масла, 1 ложку неполную муки.

19. Супъ изъ цыплятъ съ солеными огурцами. Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ, припосоей, процѣдить. Соленые огурцы и коренья вычистить, порѣзать, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, опустить въ бульонъ, положить туда же и цыплятъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Если супъ не достаточно кисель, то прибавить нежнаго огуречнаго розсола, прокипятить. Подавая супъ на столъ, цыплятъ разрезъать на порціи.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, 2—3 цыпленка, смотри по ихъ величинѣ, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 5 соленыхъ огурцовъ, 8 зеренъ англійскаго перца, 2 лавров. листа.

20. Супъ бѣлый съ уткой. Утку убрать какъ слѣдуетъ, вымыть, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ говядиной и кореньями, налить холодной воды, поставить на огонь, дать кипѣть, снимая постоянно пѣну. Когда говядина и утка почти сварятся, вынуть ихъ, бульонъ процѣдить. Отварить отдѣльно въ бульонѣ рисъ, чтобы отдѣлялось каждое зернышко, (разсыпчато) опустить въ супъ за 10 минутъ до подачи къ столу, прокипятить. Муку растереть съ масломъ и сметаной, развести бульономъ, вскипятить мѣшая, вылить въ супъ, вскипятить еще разъ.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 утку, 4 бѣлыхъ сухихъ гриба, 1 стаканъ сметаны $\frac{3}{4}$ стакана рису, 1 ложку сливочнаго масла, кореньевъ по 1 шт., 1 ложку муки, соли, 8 зеренъ англійскаго перца.

21. Супъ изъ поросенка. Сварить обыкновенный бульонъ изъ 4 ф. поросенка, кореньевъ и припосей, процѣдить. $\frac{3}{4}$ стакана мелкой перловой крупы перемыть хорошенько, разварить въ отдѣльной кастрюлькѣ съ ложкой масла, выложить въ бульонъ, заправить сметаной и яичными желтками; можно прибавить нарезаннаго тонкими ломтиками лимона, вынувъ всѣ семечки. Супъ подать съ фрикадельками № 221, а поросенка подѣ хрѣномъ со сметаной на второе.

Выдать: 4 ф. поросенка, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листа, $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы, 1 стаканъ свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ лимона, соли, зеленой петрушки.

22. Супъ съ телячьими почками. Приготовить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и припосей, процѣдить. Въ готовый уже бульонъ прибавить немного огуречнаго рассола, чтобы получилась пріятная кислота. Огурцы очистить отъ кожицы, порѣзать тоненькими ломтиками, положить въ бульонъ, прибавить нѣсколько оливокъ безъ косточекъ, сваренныхъ въ водѣ, нѣсколько штукъ порѣзанныхъ, маринованныхъ грибовъ, дать кипѣть. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, изрубить мелко луковицу, поджарить въ маслѣ вмѣстѣ съ почками, порѣзанными тоненькими ломтиками. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето, чтобы стекло масло. Затѣмъ положить ихъ въ супъ, приправить его сметаной, желткомъ, положить англійскаго перца, лавроваго листа, прокипятить и подавать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 10 шт. оливокъ, 5 маринованныхъ грибовъ, 2—3 телячьихъ почки, 5 соленыхъ огурцовъ, 1 стаканъ сметаны, 2 желтка, 2 ложки масла, 3 лавровыхъ листа, 10 зеренъ англійск. перца.

23. Супъ съ мадерой. (Пропорція на 8 человѣкъ.) Телячьи ножки опарить, очистить отъ шерети, вымыть, положить въ кастрюлю съ кускомъ говядины отъ костраца, отварить до половины, снять мясо съ костей, порѣзать его мелко, сложить въ кастрюлю, налить мадеры, доварить, а кости положить опять въ бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ, процѣдить, очистить булькомъ, положить 2—3 листочка шафрану, вылить въ кастрюлю съ мясомъ отъ ножекъ, прибавить еще стаканъ мадеры, прокипятить, всыпать непанскаго перца, подавать. Отдѣльно подать къ супу фаршированныя яйца № 234.

Выдать: 4 телячьихъ ножки, мозговую говяжью кость или 2 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, перцу 10 зеренъ, 3 лавров. листа, 3 стак. мадеры, 2—3 листка шафрану, непанскаго перцу.

24. Супъ изъ рябчиковъ. Приготовить бульонъ какъ обыкновенно изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. Оципать, выпотрошить, вымыть рябчики, обжарить ихъ въ маслѣ, но не пережарить, вынуть, а въ соусъ изъ подѣ рябчиковъ положить кусокъ телятины, ветчины, порѣзаннаго луку, сельерею, петрушки, моркови, муки, влить немного бульону, поставить на огонь, поджарить докрасна, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Грудники рябчиковъ снять, ножки же и спинки истолочь помягче въ деревянной или каменной ступкѣ, положить въ кастрюлю, въ которой поджаривались корни, развести процѣ-

женнымъ бульономъ, поставить на легкій огонь, чтобы слегка кипѣло. Между тѣмъ истолочь въ ступкѣ грудники, снятыя съ рябчиковъ, выбрать всѣ жилтки, смѣшать съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, желтками, солью, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, сливками и взбитыми въ пѣну бѣлками, спускать чайной ложечкой небольшія клецки въ процѣженный кипящій бульонъ; когда поднимутся наверхъ, выбрать ихъ осторожно друшлаковой ложкой въ суповую миску, процѣдить на нихъ бульонъ и подавать.

Выдать: 6 рябчиковъ, 1 ф. телятины, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 1 луковицу, 2 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана тертой булки, $\frac{1}{2}$ стакана очень густыхъ сливокъ, соли.

25. Супъ изъ свинины съ свиными ушами. Кусокъ хорошей не очень жирной свинины и свиные уши вымыть, положить въ кастрюлю съ кореньями, налить холодной водой, прибавить кусокъ сухого бульона, кусокъ ветчины величиною въ ладонь, поставить на огонь, дать кипѣть, снимая пѣну; когда будетъ бульонъ готовъ, процѣдить. Отдѣльно отварить чечевичу съ кускомъ масла, протереть вмѣстѣ съ кореньями, которые варились въ бульонѣ, развести процѣженнымъ бульономъ, положить мелко порѣзанныя уши, прокипятить нѣсколько разъ. Отдѣльно подать гречочки № 201.

Выдать: 3 ф. свинины, 1—2 уха, кусокъ ветчины, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавровыхъ листа, кореньевъ по 1 шт. кусокъ сухого бульона, 1 луковицу, 1 стаканъ чечевичы.

26. Супъ изъ баранины съ фаршированной рѣпой. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины съ кореньями и припосей, процѣдить; часть бульона отлить въ маленькую кастрюльку, положить кусокъ сухого бульона, опустить въ него маленькія желтыя нафаршированныя рѣпы, уварить ихъ до готовности, переложить въ суповую миску, вылить процѣженный бульонъ, процѣдить въ него также бульонъ, въ которомъ варились рѣпы, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Фаршъ готовится такъ: бараній мозгъ изъ одной головки вымыть, отварить въ водѣ съ солью и ложкой уксуса, откинуть на сито, чтобы стекла вся вода, порубить мягко съ бараньей или телятиной, положить ложку масла, соли, перцу, намоченной въ молокѣ и выжатой булки, яйцо, порубить еще все вмѣстѣ хорошенько или протереть сквозь частое рѣшето. Рѣпу очистить отъ верхней кожицы, выдолбить осторожно ложечкой середину, наполнить фаршемъ.

Выдать: 4 ф. баранины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавровыхъ листа, 8 зеренъ перца, соли.

На фаршъ: $\frac{1}{2}$ ф. баранины или телятины, 1 мозгъ, 1 ложку масла, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соли, $\frac{1}{4}$ булки французской, 4 зерна перца, мускатнаго орѣха, кто любитъ, 20 шт. рѣпы мелкой.

27. Супъ изъ гусиныхъ или утиныхъ потроховъ. Потроха гусиные или утиные очистить, перемыть хорошенько. Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и припосей, процѣдить, опустить въ него потроха, красиво на-

рубанные корни, поставить на плиту, дать кипеть, пока потроха уварятся. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, положить порубанный картофель, вскипятить несколько разъ и какъ только картофель сварится, подавать, иначе супъ будетъ не вкусенъ.

Выдать: 2 ф. говядины, 2 гусятныхъ или утиныхъ потроха, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перца англійск., 2 лавров. листа, 10—15 шт. картофеля, соли, зеленой петрушки.

28. Супъ изъ рубца. Рубецъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ водѣ до половины готовности, вынуть, опустить въ молоко на цѣлую ночь. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ и припосей, процѣдить, опустить въ него мелко порубанный рубецъ, варить до готовности. За $\frac{1}{4}$ часа до отпуса къ столу, заправить самой свѣжей сметаной и ложкой растертаго русскаго пшена.

Выдать: 3 ф. говядины, соли, перца, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 фунта рубца, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку пшена, $\frac{1}{2}$ бутылки молока, зелени петрушки.

29. Супъ printanierè. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ и припосей. Нарѣзать красиво разныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, сельсерея, настернаку, молодой сладкой рѣпы, спаржи, которую нужно сперва очистить отъ верхней кожицы, цвѣтвой капусты, отварить отдѣльно въ бульонѣ. Между тѣмъ нарѣзать нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ чернаго хлѣба, подсушить ихъ въ духовой печи до красна, сложить въ чашку, налить бульону такъ, чтобы только покрылись имъ сухари, закрыть крышкой, а часа черезъ два процѣдить сквозь салфетку, вылить въ супъ, опустить отваренные корни и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 маленькихъ головки цвѣтной капусты, хорошую горсть зеленыхъ стручковъ, $\frac{1}{4}$ ф. спаржи, зеленой петрушки, соли, перцу англійскаго, 3 лавров. листа, 4 ломтика чернаго хлѣба.

Стручки горошка и фасоль и листочки зеленой петрушки нужно опустить за 10 минутъ до отпуса къ столу.

30. Супъ изъ раковъ. Вскипятить воду съ солью, зеленою петрушкой и укропом, опустить въ нее хорошо вымытые раки, отварить. Очистить ножки и шейки; затѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: сварить кругую размычатую, рисовую кашу на молокѣ, смѣшать съ внутреннимъ жиромъ раковъ, положить соли, сливочнаго масла, рубленой зелени петрушки и укропа, порубленныхъ раковыхъ ножекъ, наполнить этимъ фаршемъ раковую спинку, наложить на фаршъ шейку, прикрыть другой спинкой широкимъ концомъ на узкій. Оставшуюся скорлупу истолочь помягче въ ступкѣ, выложить въ кастрюльку, поджарить въ чухонскомъ маслѣ или раковомъ, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и припосей, хорошенько прокипятить, процѣдить черезъ салфетку, дать отстояться, осторожно слить въ кастрюлю, поставить на плиту и когда бульонъ закипитъ, опустить въ него фаршированные раковыя спинки, вски-

пятить раза два, не больше и подавать. Чѣмъ больше раковъ, тѣмъ вкуснѣе супъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. рису, молока 2 ст., зеленой петрушки и укропа, 50—40 раковъ, соли.

Фаршъ можно приготовить и другимъ манеромъ: шейки и ножки мелко изрубить, прибавить 3 ложки раковаго или чухонскаго масла, 2 цѣльныхъ яйца, 1 желтокъ, 1 ложку самыхъ густыхъ сливокъ, 2 ложки мелко толченыхъ сухарей, немного соли. Все это смѣшать хорошенько, надѣлать шариковъ величиною въ грецкій орѣхъ, опустить въ кипящій бульонъ или же пафаршировать этимъ фаршемъ раковыя спинки.

31. Раковый супъ другимъ манеромъ. Приготовить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и припосей, процѣдить. Раки отварить съ солью и зеленою укропом, дать остыть, очистить шейки и ножки, остальное все истолочь въ ступкѣ очень мелко, сложить въ кастрюлю, налить приготовленнымъ бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ цѣлую часть. $\frac{1}{2}$ ф. рису хорошенько перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ водѣ такъ, чтобы рисъ былъ размычатый. Процѣдить бульонъ сквозь салфетку, опустить въ него отваренный рисъ, раковыя шейки и ножки, влить самой свѣжей сметаны или очень густыхъ сливокъ, прокипятить раза три и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 30 крупныхъ раковъ, разныхъ кореньевъ по 1 шт. 3 лавровыхъ листа, 8 зеренъ перца, соли, зеленой петрушки, $\frac{1}{2}$ ф. рису, 1 стак. сметаны или сливокъ, зелени укропа.

32. Супъ изъ спаржи. Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, припосей и кореньевъ, процѣдить. Толстую, бѣлую спаржу очистить отъ твердой кожицы, толстыя концы обрѣзать прочь, порѣзать спаржу на небольшіе куски, отварить отдѣльно въ бульонѣ. Между тѣмъ приготовить слѣдующее тѣсто: 1 яйцо цѣльное (желтки и бѣлки) и 1 желтокъ разбить хорошенько, всыпать $\frac{3}{8}$ стак. муки, развести свѣжими, густыми сливками, размѣшать, чтобы не было комковъ; изъ этого тѣста напечь очень тоненькихъ блинчиковъ, нашинковать ихъ мелко какъ лапшу, сложить въ суповую миску, туда же переложить отваренную спаржу, вылить бульонъ и подавать, посыпавъ рубленой зеленью.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 луковицу, кореньевъ по 1 штукѣ, 10 зеренъ англійскаго перца, соли, 3 лавр. листа, 1 ф. спаржи, $\frac{3}{8}$ стак. муки, 2 яйца, 1 стак. густыхъ сливокъ, 2 ложки масла смазывать сковородки. Вѣлокъ можно сбить въ пѣну.

33. Супъ изъ сморчковъ. Сморчки (грибы) перебрать, чтобы не было червивыхъ, сполоснуть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось песку. Цѣленькіе и красныя отложить, остальные мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. вѣчины, порѣзанной небольшими кусками, петрушки, укропу, не большую цѣльную луковицу, соли, перца, немного мускатнаго орѣха, жарить на самомъ легкомъ огнѣ въ теченіе 2 часовъ, развести хорошимъ бульономъ, приготовленнымъ изъ дичи, курицы или индѣйки, процѣдить, заправить сметаной, прокипятить и подавать. Отобранные сморчки наполнить фаршемъ

изъ дичи № 147, или яйцами № 511, поджарить въ чухонскомъ маслѣ и подать отдѣльно.

Выдать: 1 большую курицу или средней величины индѣйку, 2 луковицы, всѣхъ корней по 1 шт., 10 зеренъ перца, соли, 3 лавров. листа, 1/4 мускатнаго орѣха, 1 стак. сметаны, 3 ф. сморчковъ, 1/2 ф. ветчины, 1/2 ф. чухонскаго масла.

34. Супъ изъ сморчковъ постный. Вымыть хорошенько сухіе или свѣжіе сморчки, снять шляпки, а корешки мелко изрубить, смѣшать съ размоченной и отжатой булкой, толченымъ перцемъ, солью, рубленой зеленью укропа, наполнить этимъ фаршемъ шляпки сморчковъ. Приготовить грибной бульонъ № 8, положить въ него обжаренную въ постномъ маслѣ мелко покрошенную луковицу, вскипятить, опустить нафаршированные сморчки, влить столоваго бѣлаго вина, выдавить сокъ изъ лимона, прокипятить хорошенько и подавать.

Выдать: 1 1/2 ф. сморчковъ, 1/2 французской булки, 6 зеренъ перца, 1 луковицу, 1/2 стак. орѣховаго масла, 3/4 стак. вина, 1/2 лимона, зелени укропа.

35. Супъ съ зеленымъ горошкомъ. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, корней и приностей, процѣдить. Стручки молодого, сахарнаго горошка очистить отъ усиковъ, перемять въ холодной водѣ, порѣзать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить немного соли, кусокъ сахару, отварить; передъ самымъ обѣдомъ переложить стручки въ суповую миску, вылить бульонъ, подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, всѣхъ корней по 1 шт., 1 ф. горошку, соли, 10 зеренъ англійск. перца, 1 кусокъ сахару, 3 лавров. листа, зеленой петрушки и укропа.

36. Супъ съ чернымъ хлѣбомъ. Натереть на теркѣ черстваго, чернаго хлѣба 1 стаканъ, обжарить его въ чухонскомъ маслѣ; наръзать изъ чернаго же хлѣба греночки по числу обѣдающихъ, высушить ихъ въ духовой печи. Вскипятить въ большой кастрюлѣ воду съ солью и уксуомъ и, разбивъ осторожно скорлупу, выпустить яйца надъ самой водой, закрыть крышкой, поварить минуты 3—4, вынуть осторожно друшлаковою ложкой, опустить въ суповую миску, положить туда же поджаренный тертый хлѣбъ и подсушенные греночки, вылить, процѣживая сквозь сито, бульонъ, приготовленный изъ говядины, корней и приностей и сейчасъ же подавать на столъ.

Выдать: на бульонъ № 1-й, 6 яицъ, 2 ложки чухонскаго масла, чернаго хлѣба. Или подать грени съ яйцами отдѣльно.

37. Супъ pot-au-feu. Цѣлый кусокъ говядины, всего лучше отъ костреца, вымыть, положить въ муравленный горшокъ, налить холодной водой, поставить на огонь, варить, снимая постоянно пѣну, процѣдить, мясо обмыть теплой водой, чтобы на немъ не осталось накина, опустить въ горошокъ съ процѣженнымъ бульономъ, положить соли, поставить въ вольный духъ по крайней мѣрѣ на 1 часъ; затѣмъ положить въ супъ мелко порѣзанныхъ разныхъ корней, не большой качанъ капусты сафой, очищеннаго и порѣзаннаго картофеля, докраснаобжаренную цѣлую луковицу, гвоздики, закрыть

крышкой и тушить еще часа 1 1/2. Говядину можно употребить на фаршъ для пирога, напельменъ № 242 или на формакъ № 666.

Воды нужно налить нѣсколько больше обыкновеннаго потому, что этотъ супъ варится дольше, слѣдовательно, больше выкипаетъ.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 луковицу, соли, корни по 1 шт., 1 рѣпу, 3 шт. гвоздики, 1 небольшой качанъ сафоя, 6 шт. картофеля.

38. Супъ итальянскій съ сыромъ. Нарѣзать красиво разныхъ корней, перемять, опустить въ кипятокъ, поставить на огонь, дать вскипеть раза два, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, корней и приностей, доварить. Желтки разбить хорошо, смѣшать съ тертымъ пармезаномъ и швейцарскимъ сыромъ, развести густыми сливками и передъ самымъ отпускомъ къ столу вылить въ супъ. Отдѣльно подать греночки съ сыромъ № 200.

Выдать: 3 ф. говядины, корни по 1 шт., 1 луковицу, 4 желтка, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1 стак. густыхъ сливокъ, по 1/8 ф. швейцарскаго сыру и пармезану.

39. Soupe-au-choux. Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, корней и приностей, процѣдить сквозь частое полотно, дать отстояться, процѣдить еще разъ, чтобы былъ совершенно чистый. Перебрать и перемять сафой и цвѣтную капусту, сложить въ каменную чашку, налить кипяткомъ, закрыть крышкой, дать стоять, пока вода остынетъ, отжать, опустить въ бульонъ, дать кипѣть на небольшомъ огнѣ, пока сварится капуста.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ корней по 1 шт. 10 зеренъ англійск. перца, соли, 1 рѣпу, 3 лавров. листа, 1 качанъ (если большой) сафоя, или по 1/2 качана сафоя и цвѣтной капусты.

40. Супъ англійскій. Сварить обыкновенный бульонъ, процѣдить, влить сметану, прокипятить. Желтки растереть добѣла, выжать сокъ изъ лимона, влить въ кипящій бульонъ, быстро мѣшая, чтобы желтки не свернулись, подавать съ греночками № 201.

Выдать: 3 ф. говядины, корни по 1 шт. 8 зеренъ англійск. перца, 3 лавровыхъ листа, соли, 1 стак. самой свѣжей сметаны, 1 лимонъ, 3—4 куса сахару.

41. Супъ итальянскій riso-e-cavoli. Приготовить бульонъ № 1, процѣдить. Свѣжую капусту порѣзать мелко, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, варить 1/4 часа на небольшомъ огнѣ. Кусокъ хорошей ветчины порубить, естолочъ съ 1/2 зубчикомъ чесноку и зеленью петрушки, положить въ кастрюлю, всыпать перемятаго рису, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить до готовности, положить отваренную капусту, прикипятить, всыпать 2 ложки тертаго пармезану. Наблюдать, чтобы рисъ не переварился. Супъ этотъ долженъ быть густой.

Выдать: 3 ф. говядины, корни по 1 шт. 15 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1 небольшой качанъ капусты, 1/3 ф. ветчины, 1/2 зубца чесноку, 1 ложку зелени петрушки, 2/3 ф. рису, 2 ложки тертаго сыру пармезану.

42. Супъ изъ сига въ постный. Обжарить въ маслѣ головки эпалота или простого луку въ кастрюлѣ, приготовленной для супу, положить 2 столов. ложки муки, развести рыбнымъ бульономъ № 7, проварить, процѣдить сквозь частое сито. Отдѣльно отварить въ рыбномъ же бульонѣ немного ячменя, очистить отъ кожицы и наръзать палочками картофелю. За 20 минутъ до отпуски, отваренный картофель и ячмень положить въ бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ, не давая однако картофелю свариться совершенно, опустить порѣзаннаго на куски сига, посолить, положить перцу, мускатнаго орѣха, поставить на плиту и когда рыба и картофель сварятся, подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: эпалоту 5 головокъ или 1 большую луковицу, 2 ложки муки, $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. ячменя, или ячменной крупы, 8 шт. картофелю, 1 сига, соли, 10 зеренъ перца, $\frac{1}{8}$ мускатнаго орѣха, зеленой петрушки.

43. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ постный. Бѣлужий или осетровый потрохъ вымыть, порѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, налить водой, сварить, выбрать друшлаковой ложкой въ другую кастрюлю, налить кислыми щами, прокипятить, положить луку, перцу, лавроваго листа, уварить снятъ лишній жиръ, вылить супъ въ миску, опустить тоненькіе ломтики лимона безъ кожицы и сбѣмачекъ или просто влить лимоннаго сока.

Выдать: 3 ф. рыбнаго потроха, 3 бут. кислыхъ щей, 1 луковицу, 15 зеренъ перца, соли, 3 лавров. листа, 1 лимонъ.

44. Похлебка изъ картофеля постная. Сырой картофель очистить, порѣзать ломтиками, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить холодной водой, посолить, поставить на огонь, дать вскипеть нѣсколько разъ, положить мелко порѣзанныхъ кореньевъ. За полчаса до обѣда, опустить перемытые снитки, прокипятить; муку смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, влить въ похлебку, положить перцу въ зернахъ, дать прокипеть.

Выдать: 10—15 шт. картофеля, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ перца, $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ ф. снитковъ, соли, рубленой зелени петрушки.

45. Супъ изъ рыбы со сметаной. Коренья вычистить, перемыть, мелко порѣзать, сложить въ кастрюлю, налить холодной воды, поставить на огонь; когда закипитъ, положить соли, перцу, лавроваго листа, очищенную, перемытую рыбу, поставить на огонь, дать кипѣть, снимая пѣну. Когда рыба сварится, (что узнается потому что у нея полопаются и выскочатъ глаза) пропустить бульонъ. Поджарить въ кастрюлѣ мелкоизрубленную луковицу и муку съ масломъ, развести процеженнымъ рыбнымъ бульономъ, опустить въ него пошинкованные коренья и мелко порѣзанный картофель, поставить на горячую плиту, чтобы коренья уварились; тогда влить сметану. опустить наръзаннаго тоненькими ломтиками лимона, (безъ зеренъ) дать вскипеть, снять съ огня на край плиты. Размѣшать въ мискѣ желтки съ супомъ, безпрерывно мѣшая, вылить понемногу весь супъ, опустить порѣзанную на куски рыбу, присыпать рубленой зеленью петрушки и подать.

При желаніи въ этотъ супъ можно положить наръзанный кусочками рыбный фаршъ № 230.

Выдать: 4 ф. рыбы, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 5 картофелинъ, 10 зеренъ перца, 2 лавров. листа, $1\frac{1}{2}$ лож. чухонскаго масла, соли, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. сметаны, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ лимона, зелени петрушки.

46. Супъ изъ наливовъ съ рисомъ, постный. Взять свѣжихъ наливовъ, выпотрошить ихъ, внутренности выбросить прочь, а печенки вымыть хорошенько вмѣстѣ съ наливками въ холодной водѣ. Положить въ кастрюлю очищенныхъ и мелко порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, соли и приностей, налить холодной воды и варить на легкомъ огнѣ около часа. Затѣмъ положить наливовъ и печенки, отварить ихъ до готовности, на что потребуется не болѣе 25 минутъ, вынуть рыбу осторожно друшлаковой ложкой, сполоснуть холодной водой, бульонъ же процѣдить, поставить опять на огонь, положить мелканашинкованныхъ кореньевъ, порѣзанную на кусочки спаржу и кочанокъ цвѣтной капусты, все это сварить до готовности, опустить ломтиками наръзаннаго лимона безъ зеренъ и отдѣльно отваренный рисъ, дать вскипеть, положить въ миску разѣзанную на куски рыбу и печенки отъ наливовъ, вылить въ супъ, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, (сотеина) присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 8 шт. спаржи, 10 зеренъ перца простого и англійскаго, 2 лавров. листа, соли, 1 кочанокъ цвѣтной капусты, $\frac{1}{4}$ ф. риса, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина, зелени петрушки и укропа.

47. Супъ изъ рыбы на мясномъ бульонѣ. Кусокъ жирной говядины обмыть, положить въ кастрюлю съ масломъ и кореньями, обжарить со всѣхъ сторонъ, налить холодной воды, опустить небольшую курицу, соли и варить часъ, снимая пѣну. Когда говядина и курица сварятся, процѣдить бульонъ, положить въ него очищенную и перемытую рыбу, отварить ее до готовности, вынуть рыбу друшлаковой ложкой, снять съ бульона лишній жиръ, опустить наръзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, немного натертаго мускатнаго орѣха, влить свѣжей сметаны, вскипятить, перелить въ суповую миску, опустить порѣзанную на куски рыбу и рыбный фаршъ, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. свѣжей рыбы: лососины, осетрины или бѣлуги, 2 ф. говядины, 1 маленькую курицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 2 столов. лож. чухонскаго масла, $\frac{1}{8}$ мускат. орѣха, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. свѣжей сметаны, соли, зелени петрушки. На рыбный фаршъ № 230.

48. Супъ пюре изъ дичи. Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины съ кореньями и солью, процѣдить. Куропатки, бекасы или вальдшнепы съ кинками, рябички поджарить въ маслѣ, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ съ 3—4 ложками бульона, протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ бульономъ, хорошо подогрѣть, но не кипятить. Въ суповую миску высыпать толченаго мускатнаго орѣха или цвѣта, вылить супъ. Можно положить въ пюре два желтка, смѣшанныхъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, подогрѣть.

Выдать: 3 ф. говядины, соли кореньевъ по 1 шт. 8 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 2 куронатки, или 2 рябчика, или 2 бекаса, или 2 вальдинена, $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго чухонскаго масла, мункат. орѣха или цвѣта. (2 желтка. $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

На этотъ супъ можно употребить остатки жареной дичи.

Подать къ этому пюре грени № 200 или № 201.

49. Супъ пюре изъ рѣпы. Испечь желтую, сладкую рѣпу, очистить отъ кожицы, положить въ кастрюлю, налить немного бульону, свареннаго изъ говядины и кореньевъ, прибавить небольшой кусокъ сухого бульона, поставить на плиту, варить $\frac{1}{2}$ часа; потомъ протереть, развести остальнымъ бульономъ, прокипятить; ложку масла поджарить съ мукой, смѣшать со сметаной, вылить въ пюре, дать вскипеть. Мелкія итальянскія макароны отварить, откинуть на друшлякъ, сложить въ суповую миску, вылить на нихъ пюре.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 2 лавров. листа, 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, 1 ф. рѣпы, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. макаронъ.

Въ это пюре можно положить обжаренную въ маслѣ, порѣзанную на куски домашнюю утку; въ такомъ случаѣ сметаны не класть.

50. Супъ пюре изъ курицы. Сварить бульонъ изъ говядины, курицы съ кореньями. Рисъ или мелкую перловую крупу перемять хорошенько, разварить отдѣльно въ бульонѣ, протереть сквозь сито. Когда курица сварится, вынуть, остудить, снять съ костей мясо, изрубить очень мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая бульону, протереть сквозь сито, положить соли, желтки, смѣшанные съ густыми сливками и протертымъ рисомъ, развести процеженнымъ бульономъ, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ этому пюре подать грени съ сыркомъ № 200 или слоеные пирожки № 176.

Выдать: 1 курицу. $\frac{1}{2}$ ф. говядины, соли, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, $\frac{1}{2}$ стак. рису, или $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ, 1 стак. густыхъ сливокъ, 1 лож. масла, 2 желтка, зелени петрушки и укропа присыпать супъ.

51. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли скоромный или постный. Сварить бульонъ изъ говядины или рыбы и кореньевъ, процедить. Бѣлую фасоль всыпать въ кастрюлю, налить кипяткомъ, вскипятить раза три, слить всю воду прочь, налить бульономъ, положить масла, поставить на плиту, хорошо разварить, протереть сквозь сито, развести бульономъ; желтки разбить, развести горячимъ бульономъ нѣсколькими мѣина, вылить въ кастрюлю, положить соли, мункатнаго орѣха, зелени и подавать.

Если супъ варится постный, то желтки класть не нужно и скоромное масло замѣнить постнымъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 ф. бѣлой фасоли, 2 желтка, $\frac{2}{3}$ лож. чухонскаго или горчичнаго масла, $\frac{1}{7}$ мункат. орѣха, зелени петрушки и укропа.

Въ бульонъ можно прибавить $\frac{1}{2}$ ф. ветчины; въ такомъ случаѣ взять говядины $\frac{2}{3}$ ф.

52. Супъ пюре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ говядины, или изъ кореньевъ съ масломъ, (постный) процедить. Картофель очистить, перемять, разварить въ бульонѣ, откинуть на друшлякъ, протереть сквозь рѣшето или сито, развести бульономъ; въ скоромные дни прибавить свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ, подогрѣть, подать, присыпавъ зеленью петрушки и укропа. Въ это пюре можно прибавить порѣзанной не большими кусками спаржи, очищенной отъ верхней кожицы.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по одной шт., соли, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа $\frac{1}{2}$ лож. масла скоромнаго или постнаго, $\frac{1}{8}$ мѣры картофеля, 1 стак. сметаны или сливокъ, зелени петрушки и укропа.

53. Супъ à la reine. Очищенную, выпотрошенную, вымытую курицу изжарить въ маслѣ, остудить, снять съ филеевъ кожу, аккуратно порѣзать ихъ, сложить въ суповую миску; остальное мясо курицы и снятую съ филеевъ кожу, мелко порѣзать. Ложку муки поджарить слегка съ ложкой масла, не давая ей покраснѣть, развести сметаной, смѣшать съ порубленнымъ мясомъ курицы, развести бульономъ, свареннымъ изъ говядины или телятины, хорошо подогрѣть, вылить въ миску на филеи и подавать. Или порѣзанные филеи опустить въ пюре и вмѣстѣ подогрѣть.

Выдать: 2 ф. говядины или телятины, 1 курицу, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ англійск. перца, 1 лож. муки, 1 лож. чухонскаго масла, 1 стак. свѣжей сметаны.

54. Супъ изъ куронатокъ съ клецками. Очищенныхъ куронатокъ обжарить въ маслѣ, остудить, снять филеи, порѣзать ихъ. Остальное мясо куронатокъ мелко изрубить, развести бульономъ, свареннымъ изъ говядины или телятины съ кореньями, поставить на плиту, дать кипѣть около $\frac{3}{4}$ часа, процедить, вскипятить. Печенки куронатокъ перемять хорошенько, мелко порубить съ тертой булкой, смѣшать съ солью, яйцами, мункатнымъ орѣхомъ и лимоннымъ сокомъ, подѣлать клецки величиною въ голубиное яйцо, испечь въ духовой печи, переложить въ суповую миску. Порѣзанные филеи опустить въ супъ, разъ прокипятить, вылить на клецки.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф. говядины или телятины, 2 куронатки, кореньевъ по 1 шт., соли, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, 1 яйцо, 1 желтокъ $\frac{1}{8}$ мункати. орѣха, $\frac{1}{2}$ ложки лимоннаго сока, 3 лож. масла.

55. Супъ пюре изъ зеленого горошка съ перловой крупой. Перловую крупу перемять, отварить въ бульонѣ съ масломъ, кускомъ свиного сала и сельдереемъ. Свѣжій сахарный горохъ отварить въ бульонѣ. Вынуть изъ перловой крупы сало и сельдерей, протереть ее сквозь сито, развести бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины и кореньевъ, смѣшать съ отвареннымъ горошкомъ, прокипятить и подать.

Выдать: 3 ф. говядины, соли, кореньевъ по 1 шт., 1 стак. перловой крупы, $\frac{1}{4}$ ф. зеленого сахарнаго горошка, ломоть ветчиннаго сала, 1 лож. масла, 1 сельдерей.

56. Супъ изъ кореньевъ съ яйцами. Приготовить крѣпкій бульонъ изъ говядины, кореньевъ, которыхъ нужно положить побольше. Разбить три желтка съ ложкой мелко натертой булки, щепотью мушкатнаго цвѣта, развести бульономъ, влить въ супъ, размѣшать, подогрѣть. Вскипятить воду съ солью и уксуомъ, выпустить въ нее цѣльные яйца, сварить, вынуть осторожно друшлаковой ложкой, чтобы стекла вода, обравнить края, переложить на блюдо и подать съ супомъ.

Выдать: 4 ф. говядины или по 2 ф. говядины и телятины, соли, крупныхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 3 желтка, 1 лож. тертой булки, 1 щепоть мушкат. цвѣта, 6 яицъ, соли, 2 лож. уксусу.

57. Супъ пюре изъ моркови. Красную сладкую морковь перемыть, но не чистить, испечь въ духовой печкѣ, слегка остудить, снять верхнюю кожицу, протереть сквозь сито, развести бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины и кореньевъ. Столовую ложку чухонскаго масла растереть съ двумя ложками муки, вбить 2 яйца, положить соли, немного мелкаго сахару и мушкатнаго цвѣта, еще три ложки муки, размѣнять хорошенъко, раскатать тонко, порѣзать длинными полосочками, (въ 1½ вершка) переложить на фаянсовое блюдо или листъ, подсушить въ умѣренной печи, опустить въ супъ.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ перца англійск., 2 лавров. листа, 10 шт. моркови, 1 столов. лож. чухонскаго масла, 2 яйца, 5 лож. муки, 1 кусокъ сахару, 1 щепоть мушкатнаго цвѣта.

58. Супъ пюре изъ брюквы. Брюкву очистить отъ кожицы, порѣзать небольшими кусками, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и варить до тѣхъ поръ, пока сварится, сдѣлается совершенно мягкой; тогда откинуть на друшлякъ или сито, протереть, развести бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и приностей, прокипятить и подать съ греночками № 201.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1½ ф. брюквы, 2 столов. ложки чухонскаго масла, 1 французскую булку.

59. Супъ пюре изъ спаржи. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, курицы или индѣйки съ кореньями и приностями, процѣдить. Спаржу порѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, разварить до мягкости, откинуть на друшлякъ, протереть сквозь частое сито, развести бульономъ. Муку смѣшать съ сметаной, вылить въ супъ, дать вскипеть и подавать. Отдѣльно подать греночки поджаренныя въ чухонскомъ маслѣ. Кто желаетъ, можетъ положить въ супъ отдѣльно отваренныя головки спаржи.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 большую курицу, или средней величины индѣйку, кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 10 зеренъ перца, соли, 2 ф. бѣлой, толстой спаржи, 1 лож. муки, ½ стак. сметаны, 1 французскую булку, ¼ ф. чухонскаго масла.

60. Супъ пюре изъ каштановъ. Сварить бульонъ изъ говядины; коренья покрошить, сложить въ кастрюлю съ масломъ, поджарить ихъ, налить бульономъ, поставить на огонь, уварить, процѣдить. Кантаны обварить кипяткомъ, очистить, налить бульономъ, разварить, протереть, развести бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Нарѣзать булку тоненькими ломтиками, обровнять, смочить сливками, уложить ихъ на смазанный масломъ листъ, крошить сверху растопленнымъ масломъ, присыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ, поставить не надолго въ духовую печь, чтобы слегка подрумянились; подать къ супу.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., соли, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 1 ф. хорошихъ каштановъ, 1 французскую булку, 1 стак. сливокъ, ¼ ф. пармезану, ⅓ ф. масла.

61. Супъ пюре изъ помидоровъ (томаты). Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, разрѣзать каждый пополамъ, зернышки и сокъ выбрать прочъ, а остальное вмѣстѣ съ булкой положить въ кастрюлю, налить бульономъ, приготовленнымъ изъ говядины, кореньевъ и приностей, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, влить въ супъ сметаны, подбить мукой, прокипятить, подавать. Отдѣльно подать греночки или слоеные пирожки.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 8 зеренъ англійск. перца, 12 шт. помидоровъ, 1 стак. сметаны, 1 ложку муки.

62. Другимъ манеромъ. Сварить обыкновенный бульонъ; помидоры отварить въ отдѣльной кастрюлѣ, протереть, развести, приготовленнымъ бульономъ, прокипятить. Рисъ перемыть, отварить такъ, чтобы онъ былъ рассыпчатый, опустить въ супъ, прибавить нѣсколько порѣзанныхъ картофелинъ, прокипятить и подавать, присыпавъ рубленой зеленою петрушкой.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 8 зеренъ перца, соли, 10 шт. сырыхъ помидоровъ, стак. риса, 6—7 шт. картофеля.

63. Супъ пюре изъ зеленого горошка. Приготовить бульонъ изъ костей курицы, телятины, дичи и вообще какія найдутся дома, процѣдить. Зеленый сахарный горошекъ выбрать изъ стручковъ, вымачивать въ кастрюлю, налить немного бульону, чтобы только горошекъ покрылся имъ, отварить до мягкости, протереть сквозь сито, развести приготовленнымъ бульономъ, заправить мукой, прокипятить и подавать съ греночками или пирожками.

Выдать: 4 ф. разныхъ костей, кореньевъ по 1 шт., 3 ф. горошку, 10 зеренъ англійск. перца, 3 лавров. листа, 1 ложку муки, соли, зеленой петрушки, 1 французск. булку, на греночки, ¼ ф. чухонскаго масла.

64. Супъ пюре изъ сухаго гороха. Сварить бульонъ изъ говядины, ветчины, баранины съ кореньями и приностями, процѣдить. Горохъ налить бульономъ, разварить хорошенъко, снимая шелуху, протереть сквозь частое сито или рѣшето, развести бульономъ, прокипятить. Мясо, изъ котораго варился бульонъ изрубить какъ можно мельче, поджарить съ лукомъ и масломъ на сковородѣ, прибавить соли, толченаго перцу, размѣнять, наложить этого

фарша на тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба, смочить слегка жирнымъ бульономъ, присыпать тертымъ сыромъ, уложить на листъ, смазанный масломъ, поджарить въ духовой печкѣ и подать къ супу.

Выдать: 2 фунта говядины, 1 ф. баранины, 1 ф. ветчины, 1 ф. гороху, соли, 3 лавров. листа, 8 зеренъ перца, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, 1 французскую булку, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

65. Супъ пюре изъ шампиніоновъ. Сварить бульонъ изъ говядины, телятины, кореньевъ и припосей, процѣдить. Рисъ и очищенные шампиніоны отварить въ бульонѣ въ отдѣльной кастрюлѣ, протереть сквозь частое сито, развести бульономъ, поставить на плиту, мѣшать почаще. Масло и желтокъ размѣшать хорошенъко, развести густыми сливками, вылить въ кипящій супъ, мѣшая, перелить въ суповую миску, присыпать зеленью петрушки.

Выдать: 2 фунта говядины, 1 ф. телятины, соли, 10 зеренъ перца англійск., 3 лавров. листа, $\frac{1}{4}$ ф. рису, 12—15 шампиніоновъ, $\frac{1}{8}$ ф. свѣжаго сливочнаго масла, 1 желтокъ 2 стак. сливокъ, кореньевъ по 1 шт.

66. Супъ пюре изъ рыбы постный или скоромный. Судака, сазана или другую угодную рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, вымыть, порѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, налить холодной воды, чтобы рыба покрылась, положить кореньевъ, соли, разварить хорошенъко, протереть сквозь очень частое сито, развести говяжьимъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить. Лимонъ порѣзать тоненькими ломтиками, сѣмечки все вынуть, сложить въ суповую миску, вылить пюре, посыпать рубленой зеленью петрушки. Подать съ гренокками или фрикадельками изъ рыбы.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 луковицы, 3 лавров. листа, 10 зеренъ перца, соли, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 лимонъ, 1 французскую булку, $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла или на фрикадельки № 227.

Примѣчаніе. Фрикадельки нужно обжарить въ маслѣ и подать отдѣльно. Въ постные дни чухонское масло замѣнить орѣховымъ или кунжутнымъ масломъ.

67. Англійскій сладкій супъ. Приготовить обыкновенный бульонъ съ кореньями и припосейми, процѣдить и поставить на плиту. Когда закипитъ, влить свѣжей сметаны или очень густыхъ сливокъ; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, выжать сокъ изъ лимона, вылить въ супъ, быстро мѣшая, чтобы не закипѣло. Подать съ гренокками.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, соли, 1 стак. свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, 1 лимонъ, 1 французскую булку, 2 ложки чухонскаго масла поджарить гренокки.

Изъ оставшихся бѣлковъ можно сдѣлать воздушный пирогъ № 1132 или № 1136, или безе № 1262.

68. Испанскій сладкій супъ. Взять разныхъ кореньевъ, вычистить ихъ, вымыть, порѣзать крупно, сложить въ кастрюлю, прибавить немного шафрану, (5—6 листочковъ) сахару, кусокъ величиной въ яйцо чухонскаго масла, муки, поджарить докрасна, но чтобы не пригорѣло, налить бульономъ, при-

готовленнымъ изъ говядины, припосей и кореньевъ, варить до мягкости, протереть сквозь очень частое сито, (или только процѣдить бульонъ, а коренья прочь) развести остальнымъ бульономъ, прокипятить. Изъ корки отъ булки нарѣзать круглыхъ гренокчекъ. Смѣшать сливки съ сахаромъ и шафраномъ, размоченнымъ въ водкѣ или спиртѣ, обмокнуть въ нихъ гренокки, поджарить хорошенъко со всехъ сторонъ, опустить въ супъ или подать отдѣльно на горячемъ блюдѣ.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., шафрану на 10 коп., $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, $\frac{2}{3}$ стак. сахару, 1 французскую булку, 2 стак. сливокъ.

69. Сладкій супъ миндальный съ овсяной крупой. Отварить овсяную крупу въ водѣ съ масломъ, откинуть на дуршлагъ, положить сливочнаго масла, изюму безъ косточекъ или кишмишу, сахару, налить кипятку, прокипятить нѣсколько разъ, всыпать мелко толченый миндаль, заправить желтками разбитыми съ сметаной, быстро мѣшать, чтобы супъ не закипѣлъ. Подать отдѣльно гренокки.

Выдать: 1 стак. овсяной крупы, 2 ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф. изюму, или кишмишу, $\frac{1}{4}$ сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ лимона.

Кто любитъ кислое, можетъ прибавить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

70. Супъ изъ черники сладкій. Ягоды перебрать и перемыть, налить водой, сварить до половины, влить бѣлаго вина, положить лимонной цедры, корицы, гвоздики, сахару, доварить.

Отдѣльно подать гренокки или положить ихъ въ суповую миску, вылить на нихъ супъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. черники, $\frac{1}{3}$ ф. сахару, 1 стак. бѣлаго вина, 10 шт. гвоздики, палочку корицы, лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.

71. Супъ молочный съ мерингою. Сбить въ густую пѣну бѣлки отъ самыхъ свѣжихъ яицъ, подсыная понемногу $\frac{1}{2}$ стак. мелко толченаго сахару и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки просѣянной корицы; разослать на желѣзный листъ бумагу, разложить на нее столовой ложкой взбитые бѣлки и сейчасть же поставить на 10—15 минутъ въ негорячую печь и когда подсохнутъ, вынуть.

Вскипятить 2 бутылки цѣльнаго молока съ 1 бут. сливокъ, немного остудить. Растереть добѣла желтки съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару, подлить понемногу вскипяченное молоко со сливками, поставить на плиту, подогрѣть до горячаго состоянія, постоянно мѣшая, чтобы не закипѣло, перелить въ миску, опустить меринги, снятыя осторожно съ бумаги, присыпать сверху мелко истолченой и просѣянной корицей и подавать.

Выдать: 2 бут. цѣльнаго молока, 1 бут. сливокъ, 6 яицъ, 1 чайную лож. корицы, $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахару.

72. Сладкій супъ на винѣ съ саго. Вѣлое саго налить холодной водой на полчаса. Влить въ кастрюлю $\frac{1}{3}$ вина и $\frac{2}{3}$ воды, положить мускатнаго цвѣта и ванили, вскипятить. Саго откинуть на сито и когда стечетъ вода,

опустить его в вино, поставить на легкий огонь. Растереть добела желтки с мелким сахаром, влить в саго, быстро мѣшая и сейчас же подать.

Выдать: 1½ стак. бѣлаго франц. вина, ¾ стак. саго, щепотъ мушкат. цвѣта, кусочекъ въ ½ вершка ванили, 1 стак. мелкаго сахара, 6 желтковъ.

73. Супъ изъ сливъ со сметаною. Спѣлыя венгерскія сливы перемыть, сложить вѣ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ихъ только покрыло, варить, мѣшая почаще. Когда сливы разварятся, протереть ихъ сквозь сито, всыпать мелкаго сахару, немного мелко толченой корицы, гвоздики, влить самой свѣжей сметаны, размѣшать, вылить на гренки изъ булки.

Выдать: 100 сливъ 1 стак. сахару, 3 гвоздики, ¼ чайной лож. корицы, 1½—2 стак. сметаны, 1 франц. булку. вмѣсто сметаны можно влить 1 стак. столоваго вина и ½ стак. кнѣтку.

74. Супъ лимонный на винѣ. ¼ французской булки порѣзать на куски, положить вѣ чистую кастрюлю, налить 1½ стак. воды, прибавить кусокъ корицы и поставить на легкий огонь; когда булка разварится, протереть ее сквозь частое сито вѣ другую кастрюлю, прибавить стертой на сахаръ цедры съ одного лимона, влить три стакана легкаго французскаго вина. Желтки растереть съ мелкимъ сахаромъ добела, выжать сокъ изъ лимона, вылить ихъ вѣ кипящую супъ, быстро мѣшая, снять съ огня и подать съ бисквитами.

Выдать: ¼ франц. булки, корицы, 1 лимонъ, 3 стак. вина, 6 желтковъ, 1 стак. сахару.

75. Супъ миндальный съ рисомъ и изюмомъ. Сладкій миндаль и нѣсколько зеренъ горькаго обдать кнѣткомъ, очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, подливая понемногу холодной воды, чтобы не замаслился. Рисъ перемыть, отварить вѣ водѣ; 6 ложекъ этого рѣса столочь вмѣстѣ съ миндалемъ, влить немного молока, размѣшать, протереть сквозь сито, развести остальнымъ молокомъ. Кишмишъ перебрать, перемыть, отварить вѣ водѣ съ кускомъ сахара, откинуть на друшлякъ, переложить вѣ миску; всыпать оставшійся рѣс вѣ супъ, прибавить сахару, немного толченой корицы, прокипятить, вылить на кишмишъ и подать. Вѣ постные дни молоко замѣнить водою.

Выдать: ½ ф. сладк. миндаля, 10 шт. горькаго, ¼ ф. рѣсу, 3 бут. цѣльнаго молока, 1 стак. мелкаго сахару, ¼ ф. кишмишу, ½ лож. чайн. толченой корицы.

76. Разсолъникъ. Коренья петрушки, сельсерея, настернаку и моркови очистить, перемыть, порѣзать небольшими ломтиками, по обоимъ концамъ которыхъ сдѣлать небольшія надрѣзы, сложить вѣ небольшую кастрюльку, налить горячей водою, поставить на плиту, дать кипѣть. Минутъ черезъ 25 откинуть на рѣшето, переложить вѣ суповую кастрюлю; соленые огурцы очистить отъ кожицы, порѣзать тоненькими ломтиками, сейчас же сложить вѣ кастрюлю и налить кнѣткомъ, чтобы не почернѣли, не потеряли бы зеленаго цвѣта, отварить, откинуть на рѣшето, переложить вѣ ту же кастрюлю, вѣ которой отваренные коренья, налить готовымъ бульономъ, при-

бавить огуречнаго розсола, чтобы получился кисловатый вкусъ, сметаны, яичныхъ желтковъ, размѣшать хорошенько, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: на бульонъ № 1, 5 большихъ соленыхъ огурцовъ, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, ½ стак. сметаны, 2 желтка, ½ стак. розсола.

77. Разсолъникъ изъ воловьихъ или телячьихъ почекъ. Приготовить бульонъ изъ говядины и воловьихъ или телячьихъ почекъ не обрѣзныхъ, т. е. съ саломъ, процѣдить; почки порѣзать небольшими ломтиками. Соленые огурцы очистить отъ кожицы, порѣзать кружками, тотчас же опустить вѣ кипящий бульонъ, прибавить порѣзаннаго картофеля, поставить на плиту, чтобы кипѣло. Когда картофель и огурцы сварятся, взять муку, развести холоднымъ бульономъ, размѣшать, чтобы небыло комочковъ, влить вѣ разсолъникъ, дать вскипеть нѣсколько разъ. За 10 минутъ до подачи къ столу, положить 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листка, прокипятить.

Выдать: 1½—2 ф. говядины, 2 почки, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1 ложку муки, 8—10 шт. картофеля, 5 огурцовъ, 10 зеренъ англійск. перца, 3 лавров. листа, зелени петрушки.

78. Разсолъникъ съ осетриной постный. Большую луковицу мелко порѣзать, обжарить вѣ кастрюлѣ съ масломъ, положить муки, развести рыбнымъ бульономъ № 7, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, положить вѣ этотъ бульонъ порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, очищенныхъ отъ кожицы, порѣзанныхъ кружками соленыхъ огурцовъ, англійскаго перца въ зернахъ, лавроваго листа, кипятить, пока коренья и огурцы сварятся. Осетрину вымыть, порѣзать на куски, посолить, обвалить слегка вѣ мукѣ, обжарить вѣ макомъ или горчичномъ маслѣ, опустить вѣ разсолъникъ, дать прокипеть.

Если разсолъникъ отъ огурцовъ не будетъ достаточно кисель, прибавить огуречнаго розсола.

Выдать: 1 большую луковицу, 1 стак. горчичнаго или макаваго масла, 1 стол. ложку муки, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 5 огурцовъ, 15 зеренъ англійск. перца, 3 лавр. листа, 2½ ф. осетрины, зеленой петрушки.

Осетрину можно замѣнить карасями.

79. Щи зеленые изъ крапивы. Молодую, зеленую крапиву перебрать, перемыть, отварить вѣ водѣ, не закрывая кастрюлю крышкой, откинуть на сито, протереть; положить вѣ кастрюлю масло, муку, протертую крапиву, поставить на горячую плиту, дать поджариться немного, развести, вливая понемногу готоваго уже бульона, свареннаго изъ говядины, куска ветчины, кореньевъ, припостей, размѣшать, влить ложку уксуса, прокипятить. Яйца сварить вѣ крутую, очистить, разрѣзать пополамъ, обжарить вѣ чухонскомъ маслѣ, опустить вѣ щи. Отдѣльно подать сметану.

Выдать: 2½ ф. говядины, ½ ф. ветчины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 ф. крапивы, 6 яицъ, 3 ложк. чухонскаго масла, 1½ ложки уксуса, 1 ложку муки, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа.

80. Щи изъ крапивы другимъ манеромъ. Сварить бульонъ изъ говядины, ветчины, кореньевъ и припостей, процѣдить. Крапиву перебрать, сполоснуть

въ холодной водѣ, отварить, откинуть на сито, порубить мелко ножомъ, опустить въ процеженный бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ. Муку и круто сваренные желтки размѣшать хорошенъко съ ложкой уксуса, развести бульономъ, влить въ щи, дать вскипеть. Отдѣльно подать сметану, жаренныя яйца или фаршированныя яйца № 234, или жареную кашу № 308 или № 315.

Выдать: 2½ ф. говядины, ½ ф. ветчины, 2 ф. крапивы, кореньевъ, по 1 шт., 1 луковицу, 8 яицъ, 1 ложку муки, 1½ ложки уксуса, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, сметаны.

81. Щи зеленыя изъ щавеля. Приготавливаются также какъ щи № 80 только вмѣсто крапивы пужио взять молодой зеленый щавель и не класть въ щи уксусу.

Выдать: 2½ ф. говядины, ½ ветчины, 2 ф. щавеля, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 8 яицъ, 1 ложку муки, соли, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, сметаны.

82. Щи изъ щавеля постныя. Щавель перебрать, перемять, отварить въ водѣ съ солью, откинуть, порубить, обжарить въ маслѣ съ лукомъ, налить рыбнымъ бульономъ или просто горячей водой, прокипятить нѣсколько разъ. Нѣсколько картофелинъ очистить отъ кожицы, отварить, протереть сквозъ сито, положить въ щи. Бѣлые сухіе грибы размочить въ тѣплой водѣ, мелко пошинковать, опустить въ щи, дать кипѣть, пока грибы сварятся. Отдѣльно подать гречки, обжаренныя въ маслѣ № 201 или жареную кашу № 308.

Выдать: 2 ф. щавеля, 10 грибовъ, 6 шт. картофеля, 1 луковицу, ½ стак. масла, 1 французскую булку или 1½ ф. гречневой крупы, на бульонъ № 7.

83. Щи изъ щавеля съ рыбой постныя или скоромныя. Щавель перебрать, перемять, отварить, откинуть на сито, протереть, развести хорошимъ рыбнымъ или говяжьимъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ, подбить мукою со сметаною. Мясо крупной рыбы напр.: лососины, осетрины, севрюги порѣзать плоскими небольшими кусками, посолить, обвалить въ мукѣ, обжарить со всѣхъ сторонъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ; за 10 минутъ до отпуска къ столу, опустить рыбу въ щи, прокипятить и подавать.

Выдать: на бульонъ № 1 или 3 ф. какой угодно рыбы, 2 ф. щавеля, 1½—2 фунта лососины или осетрины, 1 стак. сметаны, 1 ложку муки, ⅛ ф. скоромного или ½ стак. постнаго масла.

84. Щи изъ свѣжей капусты. Приготовить бульонъ изъ говядины, гуся, утки, ветчины, прибавить хорошаго, бѣлаго хлѣбнаго квасу, чтобы получилась пріятная кислота, поставить на огонь; когда закипитъ, снимать тщательно пѣну. Когда говядина сварится вполонину, положить разрезанный на 8 частей небольшой, но тугой кочанъ капусты, соли, англійскаго перца въ зернахъ, мелко порѣзаннаго лука, картофеля, зеленой петрушки, укропу, покрошенныхъ разныхъ кореньевъ, бѣлыхъ грибовъ и горсть просѣянной ячневой крупы. Отдѣльно подать сметану и гречневую кашу № 310 или маленькія ватрушки съ творогомъ № 270.

Выдать: 1 ф. говядины, ¼ гуся, ½ утки, ½ ф. ветчины, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 4 бѣлыхъ гриба, 1 горсть ячневой крупы, 1 стак. сметаны, зелени петрушки и укропа.

85. Лѣнныя щи. Хорошій, тугой кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрезать на 8—10 частей; морковь, петрушку, сельдерей и порей порѣзать какъ обыкновенно, отварить въ посоленной водѣ, откинуть на рѣшето, остудить. Сварить бульонъ изъ говядины, грудинки, разрезанной на куски, съ кореньями и припосадами, процедить, опустить въ него капусту и коренья, поставить на легкій огонь, чтобы чуть кипѣло. За ½ часа до обѣда подбить мукою, дать вскипеть нѣсколько разъ, вылить въ суповую миску, присыпать сверху рубленой зеленою петрушки и укропа. Отдѣльно подать сметану.

Выдать: 3½ ф. грудинки, 1 кочанъ капусты, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 3 картофелины, 1 ложку муки, 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 1 стак. сметаны, зелени петрушки и укропа.

86. Кислыя щи изъ свѣжей капусты. Сварить бульонъ изъ говядины (отъ огузка, бедра или сѣка) съ кореньями, припосадами и солью, процедить. Нашинковать мелко ½ кочна бѣлой свѣжей капусты, опустить ее въ процеженный бульонъ, дать кипѣть минутъ 20. Кислыя яблоки разрезать на 6—8 частей каждое, сложить въ кастрюльку, налить горячей водой, сварить, жидкость слить въ щи и дать кипѣть, пока капуста сварится совершенно. Растопить въ маленькой кастрюлечкѣ ложку масла, положить въ него мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать муку, дать вскипеть нѣсколько разъ, развести бульономъ, вылить въ щи, вскипятить раза три и подавать, присыпавъ рубленой зеленою петрушки. Отдѣльно подать сметану и толченый простой перецъ.

Выдать: говядины 3 ф., ½ небольшого кочна капусты, 4 небольшихъ, кислыхъ яблока, всего лучше антоновскихъ, 1 лож. муки, 1 лож. чухонскаго масла, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ перца, ½ стак. сметаны, соли, зелени петрушки.

Яблоки можно замѣнить ложкой бѣлаго уксуса.

87. Щи изъ рѣпчатого лука. Приготовить бульонъ изъ говядины, ветчины, кореньевъ и припосадей, процедить; вскипятить масло съ мукой, положить въ него очищенные и мелко нашинкованныя луковицы, закрыть кастрюльку крышкой, зарумянить лукъ, влить свекольнаго рассола или бѣлаго хлѣбнаго кваса и уксуса, прокипятить, развести процеженнымъ бульономъ, влить сметану, дать покипеть минутъ 10. Ветчину порѣзать тоненькими ломтиками, сложить въ суповую миску, вылить щи, присыпать сверху рубленой зеленою петрушки, подавать.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 10 луковицъ, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перца, 2 лавров. листа, ½ стак. сметаны, 1 стак. свекольнаго рассола или 1½ лож. бѣлаго уксуса, 1 лож. муки, 1 лож. масла, зелени петрушки.

88. Щи изъ рубленой кислой капусты. Сварить бульонъ изъ говядины, кореньевъ и припосадей, процедить. Кислую рубленую капусту хорошенъко отжать, положить въ бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ. Луковицу мелко покрошить, поджарить съ масломъ, смѣшать съ мукой, развести остывшимъ

бульономъ, влить въ щи, дать кипѣть на легкомъ огнѣ, пока капуста сдѣлается мягкой, положить перцу въ зернахъ и лаврового листа.

Выдать: говядины 3 ф., тарелку капусты, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 лож. муки, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ перца.

Въ эти щи хорошо прибавлять $\frac{1}{2}$ ф. свинины.

89. Кислая щи изъ шинкованной капусты. Луквицы покрошить мелко, обжарить въ маслѣ вмѣстѣ съ кислой шинкованной капустой, положить столовую ложку муки, размѣшать, налить бульономъ, положить мелко порѣзанныхъ кореньевъ, поставить на плиту, чтобы капуста уварилась. Домашнюю утку изжарить до половины, разрубить на куски и за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, опустить куски утки въ щи, заправить сметаной, дать кипѣть, чтобы утка дошла; сосиски опустить въ кипятокъ на 5 минутъ, обжарить, сложить безъ жиру въ суповую миску, вылить щи, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 небольшую домашнюю утку, $1\frac{1}{2}$ ф. капусты, 1 луковицу, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, кореньевъ по 1 шт., соли, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла, зелени петрушки и укропа.

Примѣчаніе. Утку подать къ столу, а говядину, изъ которой варился бульонъ, можно употребить на форшмакъ изъ картофеля № 663 или на сель-мени, или на ушки.

90. Щи изъ кислой капусты постныя. Шинкованную кислую капусту отжать, до-красна обжарить въ постномъ маслѣ вмѣстѣ съ порѣзаннымъ мелко лукомъ, переложить въ кастрюлю, налить горячей водой, если нужно, посолить, поставить на огонь, дать кипѣть. Вѣлые сухіе грибы размочить въ теплой водѣ, пошинковать, опустить въ щи. Муку развести водой, вылить въ кастрюлю, прокипятить хорошо, положить перцу въ зернахъ, лаврового листа и перемытыхъ въ теплой водѣ маслинъ, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы маслины сварились.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. капусты, 1 большую луковицу, кореньевъ по 1 шт., 10 сухихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 ложку муки, 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 4 ложки маслинъ, зелени петрушки и укропа.

91. Щи съ осетровой головизной постныя. Кусокъ осетровой головизны вымыть, положить въ кастрюлю, налить водой, отварить; кислую шинкованную капусту обжарить въ какомъ угодно постномъ маслѣ съ лукомъ, переложить въ кастрюлю, налить процеженнымъ рыбнымъ бульономъ, дать прокипѣть, подпавить мукой, положить перцу въ зернахъ, лаврового листа, хорошо прокипятить. Сваренную рыбу снять съ костей, порѣзать кусками, сложить въ суповую миску, вылить щи и подать, присыпавъ зеленью петрушки.

Выдать: 3—4 ф. головизны, $1\frac{1}{2}$ ф. шинкованной капусты, 1 луковицу, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стак. масла, зелени петрушки и укропа.

92. Борщъ съ капустой. Приготовить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ, припосей и 3 сухихъ грибовъ, процедить. Нашинковать

тонко сырую свеклу, порей, селлерей, петрушку, морковь, луковицу, сложить въ кастрюлю, обжарить въ маслѣ, налить приготовленнымъ бульономъ. Кочанъ капусты порѣзать крупно, сложить въ чашку, обдать кипяткомъ, накрыть крышкой, дать постоять, пока вода остынетъ, отжать, опустить въ бульонъ, кипятить на легкомъ огнѣ, пока коренья и капуста уварятся совершенно; тогда смѣшать муку со сметаной и уксусомъ, развести холоднымъ бульономъ, размѣшать, вылить въ борщъ, прокипятить нѣсколько разъ и подать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки и укропа. Чтобы борщъ былъ красный, нужно влить одновременно съ приправой сокъ изъ двухъ небольшихъ корней красной свеклы. Для этого надо свеклу стереть на теркѣ и выжать изъ нея сокъ черезъ чистое полотенце.

Къ этому борщу подается разсыпчатая каша изъ гречневой крупы, или каша жареная № 308, или изъ смоленской крупы запеченая № 315, или сосиски обжаренныя въ маслѣ, которыя нужно предварительно опустить въ кипятокъ минутъ на 5, или коравай изъ блинцовъ № 263.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 рѣпу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 гриба, 10 зеренъ перцу, 1 маленький кочанъ капусты, 3 лавровыхъ листа, 1 лож. муки, $1\frac{1}{2}$ лож. бѣлаго уксуса, 2 корня красной свеклы, соли, 4 лож. сметаны, зелени петрушки и укропа.

93. Борщъ малороссійскій сборный. Сварить бульонъ, процедить. Красную сладкую свеклу обмыть, но не чистить, отварить въ водѣ до готовности; $\frac{1}{2}$ небольшого кочна капусты порѣзать крупно, сложить въ чашку, налить кипяткомъ, дать постоять чтобы вышла горечь, отжать, положить въ бульонъ, прибавить очищенныхъ отъ кожи, порѣзанныхъ тоненькими ломтиками свѣжихъ огурцовъ, картофелю, рѣпы или брюквы, разныхъ кореньевъ, поставить на легкій огонь, чтобы тихонько кипѣло, пока капуста уварится совершенно.

Отваренную свеклу очистить, мелко пошинковать, опустить въ борщъ. Ложку муки смѣшать съ $\frac{1}{2}$ лож. бѣлаго уксуса, развести холоднымъ бульономъ, вылить въ борщъ, прокипятить раза три. Передъ самымъ отпускомъ къ столу, влить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Борщъ будетъ еще вкуснѣе, если уксусъ замѣнить пюре изъ помидоровъ.

Выдать: 3 ф. говядины, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 гриба, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 2 маленькихъ рѣпки или $\frac{1}{2}$ брюквы, 2 свеклы, $\frac{1}{2}$ мален. кочна капусты, 2 огурца, 2 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 лож. муки, соли, $1\frac{1}{2}$ лож. уксуса, или 4 лож. пюре изъ помидоровъ, или 5 шт. помидоровъ.

Помидоры обмыть, сложить въ кастрюлю налить бульономъ, разварить, протереть сквозь сито, вылить въ борщъ, дать прокипѣть.

94. Украинскій борщъ. Нашинковать красной сладкой свеклы, порею, петрушки, моркови, пастернаку и луку; маленький тугой кочанъ свѣжей капусты, разрѣзать на 8—10 частей; говяжьей грудинку и свиное сало порѣзать кусками, положить въ кастрюлю (лучше въ муравленный горшокъ) вмѣстѣ съ приготовленными овощами, налить холодной водой пополамъ съ свекольнымъ рассоломъ, положить соли, перцу въ зернахъ, поставить на

огонь, дать кипѣть, пока грудинка и овощи сварятся. Передъ отпускомъ къ столу, снять лишній жиръ; сметану смѣшать съ мукой, развести сокомъ отъ сырой свеклы, вылить въ борщъ, дать прокипятить раза два, подать, присыпавъ рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: грудинки 2½ ф., свиного сала ½ ф., 2 свеклы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., сметаны 1 стак., 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 мален. кочанъ капусты, 1 лож. муки, зелени петрушки и укропа.

95. Еще малороссійскій борщъ. Взять говядину, молодую курицу, кусокъ ветчины, мелкопошинкованной свеклы, свѣжей капусты, кореньевъ, обжареннаго въ маслѣ луку, сложить все въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь, дать кипѣть, пока все уварится вполонину. Тогда влить въ борщъ уксусу, всыпать рису и варить до готовности. За ¼ часа до обѣда растереть хорошенько крутой желтокъ, развести бульономъ, вылить въ борщъ, прокипятить.

Къ этому борщу подается сметана и фаршированные яйца № 234.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 мален. курицу, ½ ф. ветчины, 2 свеклы, ½ кочна капусты, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 горсть рису, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, соли, 6 яицъ, 3 сухари, ¼ ф. масла, 1 желтокъ, 1 стак. сметаны, зелени петрушки и укропа.

Или взять вмѣсто говядины свиной конченой грудинки, которая продается въ колбасныхъ, порѣзать ее полосками въ длину, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ рубленой кислой капустой и пошинкованными кореньями, налить холодной воды, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ. Когда капуста сварится, приправить щи мукою со сметаною, прокипятить, снять лишній жиръ. Соли класть не нужно; подаются съ жареной гречневой кашей.

Выдать: 2 ф. грудинки, 2 ф. капусты, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, ¼ стак. сметаны, 1 лож. муки, зелени петрушки.

96. Борщъ изъ бураковъ съ рыбой постный. Осетрину или бѣлужину порѣзать кусками, перемыть въ тепловатой водѣ, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить горячей водой, дать вкнѣть, снять нашинъ; бураки (кислую свеклу) мелко нашинковать, пересыпать мукой, обжарить въ маслѣ, опустить въ бульонъ, прибавить порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, луку, перцу въ зернахъ и лавроваго листа, прокипятить нѣсколько разъ, подбить мукою, варить, пока бураки сдѣлаются совершенно мягкими.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 ложки муки, ½ стак. постнаго масла, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковцу, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2—3 бурака.

97. Борщъ съ карасями постный. Нашинковать свѣжей капусты, красной свеклы, моркови, луку, разныхъ кореньевъ, поджарить въ маслѣ, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить рыбнымъ отваромъ, или просто горячей водой, посолить, положить лавроваго листа, перцу въ зернахъ. Муку развести теплымъ бульономъ, вылить въ борщъ, дать кипѣть. Свѣжіе караси очистить, выпотрошить, вымыть хорошенько, посолить, обвалять въ мукѣ,

обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ и за ¼ часа до обѣда, опустить ихъ въ борщъ, прокипятить. Для кислоты влить уксусу или пюре изъ помидоровъ. Кто любитъ, можетъ въ этотъ борщъ положить маслины.

Выдать: 1 средней величины свеклу, ½ маленькаго кочна капусты, 1 луковцу, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 стак. постнаго масла, 1½ лож. уксусу или 4 лож. пюре изъ помидоровъ, или ½ стак. свекольнаго рассола, соли, 3 лавров. листа, 10 зеренъ перца, 2 лож. муки, зеленой петрушки присыпать борщъ.

98. Борщъ изъ листьевъ селлерей. Сварить обыкновенный бульонъ изъ говядины, кореньевъ, приностей, процедить. Молодые листья селлерей перебрать, перемыть, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, мелко порубить, сложить въ бульонъ, подбить мукой поджаренной съ масломъ, влить свѣжей сметаны, прокипятить и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки и селлерей.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковцу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 ф. селлерей, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 1 лож. масла, ½ стак. сметаны, соли, зелени петрушки.

99. Борщъ польскій. Приготовить бульонъ изъ говядины, ветчины, или свинины, съ кореньями, приностями и сухими грибами на свекольномъ рассолѣ, процедить, дать отстояться. Красную, сладкую свеклу испечь или сварить, очистить, мелко пошинковать, сложить въ кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, подбить мукой со сметаною и сырымъ желткомъ, прокипятить раза три не болѣе, иначе борщъ потеряетъ цвѣтъ.

Отдѣльно подать сметану.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. свинины или ½ ф. ветчины, 3 сухихъ грибка, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 луковцу, кореньевъ по 1 шт., 1 яйцо, 1 лож. муки, 3 лож. сметаны, зеленой петрушки.

100. Борщъ изъ кислыхъ бураковъ съ грибами постный. Взять кислыхъ бураковъ, мелко покронить, сложить въ кастрюлю или горшокъ, налить свекольнымъ рассоломъ пополамъ съ водою, чтобы борщъ не былъ слишкомъ киселъ, варить до мягкости; сухіе бѣлые грибы размочить въ горячей водѣ, мелко нашинковать, опустить въ борщъ, положить мелкопорѣзанныхъ кореньевъ, цѣльныхъ шарлотокъ, соли, ячневыхъ крупъ. Когда все сварится, положить перцу въ зернахъ, перемытыхъ въ водѣ маслины, прокипятить нѣсколько разъ. Поджарить въ орѣховомъ или горчичномъ маслѣ изрубленную зелень петрушки, укропа, селлерей, вылить вмѣстѣ съ масломъ въ борщъ.

Подать къ борщу гречневую или смоленскую кашу.

Выдать: 2 бурака, ¼ ф. грибовъ, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 5 шт. шарлотокъ, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., ½ стак. ячневыхъ крупъ, ¼ ф. маслины, ½ стак. орѣховаго или другаго постнаго масла, рубленой зелени петрушки.

101. Борщъ изъ свеклы. Красную свеклу сварить, не снимая кожи, а еще лучше испечь, мелко нашинковать, опустить въ бульонъ, приготовленный изъ говядины, съ кореньями и приностями, влить ложку уксусу, подбить

мукою, прокипятить 2—3 раза и подать, присыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Отдельно подать сметану. Можно опустить в борщ обжаренные сосиски.

Выдать: говядины 3 ф., уксусу 1 лож., кореньев по 1 шт., 1 луковицу, муки 1 лож., 2—3 свеклы, смотря по величине, 10 зерен перца, 2 лавров. листа.

102. Уха стерляжья. Чтобы приготовить хорошую уху нужно брать живую рыбу: стерлядь, ершей, окуней, сига, налима или же несколько сортов рыбы вместе.

Очистить стерлядь от чешуи, вынуть нерв, проходящий вдоль спины, вымыть, обернуть салфеткой, вынести на холод, где и оставить пока будет готов бульон, который нужно сварить из разной мелкой рыбы.

Вычищенную вымытую рыбу сложить в кастрюлю, налить холодной водой и варить с приправами и кореньями. Когда рыба и коренья сварятся, снять с огня, дать отстояться, осторожно слить бульон, процеживая его сквозь салфетку. Если бульон окажется недостаточно чистым, его нужно очистить икрой или яичными белками, разведенными холодным бульоном. Нарезать красиво разных кореньев, положить в процеженный бульон, поставить на огонь; когда закипит, опустить разрезанную на куски стерлядь, прокипятить несколько раз, чтобы рыба сварилась.

Отдельно подать очищенный от кожи и порезанный тоненькими ломтиками лимон.

Эту уху можно приготовить с шампанским, которое вливается в ту самую минуту как подавать к столу.

Выдать: мелкой рыбы 3 ф., стерляди, налима или сига 3 ф., кореньев по 2 шт., 15 зерен английского и простого перца, 3 лавров. листа, соли, 1 лимон, 1 стак. белого вина или шампанского.

103. Уха другим манером. Подрумянить в масле порезанные коренья, налить их водой, прокипятить, процедить, влить стакан белого вина, опустить красиво порезанные коренья, кипятить, пока коренья будут мягки, положить порезанную на куски рыбу, вскипятить несколько раз. Французскую булку порезать очень тоненькими ломтиками, положить в суповую миску и вылить на них уху.

Выдать: 4 ф. рыбы, 15 зерен простого и английского перца, 3 лавров. листа, 1 стак. белого вина, 1 луковицу, всех кореньев по 2 шт., соли.

104. Уха из раков. Сварить раки в соленом кипятке с зеленью петрушки и укропа, дать им остыть, снять верхние скорлупки, очистить шейки и клешни; сделать фарш из рыбы: судака или щуки, следующим образом: сняв с рыбы кожу, выбрать тщательно все кости, pestоломь мягко, прибавить размоченного в молоке или воде и отжатого белого хлеба, соли, поджарить этот фарш в чухонском или ореховом масле, порубить хорошенько, смешать с мягко-разваренным рисом, положить сли-

вочного масла, начинить этим фаршем раковые спинки. Сварить уху из рыбы, какая случится, с кореньями и приправами, процедить, опустить нафаршированные раковые спинки и очищенные шейки.

Выдать: 2 ф. мелкой рыбы, 30—40 раков, $\frac{1}{2}$ французск. хлеба, $\frac{1}{2}$ стак. рису, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, кореньев, по 1 шт., 1 луковицу, 15 зерен английского и простого перца, 3 лавров. листа.

105. Уха из разной рыбы. Мелкую рыбу: ерши, окуни и пр. вычистить, выпотрошить, перемыть, сложить в кастрюлю, налить воды, положить соли, разных кореньев, перец в зернах, лаврового листа, поставить на огонь, дать кипеть. Когда рыба и коренья сварятся, процедить сквозь салфетку, дать устояться, слить в кастрюлю, положить наточенных кореньев, а когда закипит, порезанную на куски рыбу: стерлядь, окуней, налимов, лососину, лещ и как только рыба сварится, подать.

Отдельно подать порезанный ломтиками лимон без зерен.

Перед подачей к столу, можно влить в уху 1 стакан белого вина.

Выдать: мелкой рыбы 2 ф., всех кореньев по 1 шт., 1 луковицу, 10 зерен перца, 3 лавров. листа, соли, 1 окуни, 1 мал. леща, 1 мал. стерлядь, $\frac{1}{2}$ ф. лососины, 1 налима, 1 стак. белого вина со терна.

106. Солянка жидкая мясная. Приготовить бульон из говядины; нарезать небольшими кусочками разного сорта мяса: вареной или жареной говядины, телятины, гуся, утки, ветчины, если есть дичь, чтобы всего было 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. Луквицу мелко изрубить, обжарить в чухонском масле, всыпать муки, размешать, слегка поджарить, развести приготовленным бульоном, влить огуречного рассола, опустить порезанное мясо, положить лаврового листа, перец в зернах, оливок, мелко порезанных шампинионов, очищенных от кожи и порезанных ломтиками соленых огурцов, прокипятить хорошо несколько раз, влить сметаны, присыпать зеленью петрушки и подавать.

Выдать: 2 ф. говядины или 3 ф. костей, 2 ф. разного мяса, 2 огурца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 6—7 шампинионов, 12 оливок, 1 луковицу, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 1—2 стак., смотря по вкусу, огуречного рассола, 2 лавров. листа, 10 зерен перца.

107. Солянка жидкая постная. Свежую или малосольную осетрину и белугу вымыть, порезать небольшими кусочками. Кислую шинкованную капусту сполоснуть в холодной воде, отжать, поджарить с луком и маслом, сложить в кастрюлю, налить рыбным бульоном, положить лаврового листа, перец в зернах, рыбу, подправить мукой, прокипятить; за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, положить канарцов и оливок, вскипятить.

Выдать: 2 ф. рыбы, тарелку кислой капусты, 2 луковицы, 15 шт. оливок, 10 зерен перца, 3 лавров. листа.

108. Солянка с осетриной и икрой густая. Свежую осетрину вымыть, порезать небольшими кусками; кислую шинкованную капусту хорошенько отжать, чтобы не было рассола, поджарить в масле с луком, смешать с рыбой,

прожарить, подсыпая понемногу муки, прибавить зернистой икры, перцу в зернах, лаврового листа и несколько ложек рыбного бульона или просто кипятку, поставить на плиту, чтобы чуть кипело, уварить до готовности.

Выдать: 2—3 ф. рыбы, 2 луковицы, тарелку шинкованной кислой капусты, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. икры, 3 лавров. листа, 10 зерен перца.

В постные дни скоромное масло заменить постным.

109. Солянка на сковороде. Порубленную мелко луковицу обжарить в глубокой сковороде с маслом и мукой, развести немного бульоном, положить отжатой кислой шинкованной капусты, перцу в зернах, лаврового листа, поставить на плиту, чтобы капуста проварила. Нарезать тоненькими ломтиками ветчины, телятины или дичи, смешать с капустой, сравнять, поставить в духовую печь, чтобы хорошо зарумянилось. Когда будет готово, уложить сверху ломтики лимона и подавать.

Эта солянка подается на той же сковороде, на которой готовилась.

Постная солянка делается так же только мясо заменяется рыбой и грибами, а коровье масло—прованским, кукурузным или ореховым.

Выдать: тарелку кислой капусты, 1 луковицу, 1 лож. муки, 15 зерен перца простого и английского, 3 лавров. листа, $\frac{3}{4}$ ветчины, 1 ф. телятины или дичи, 1 лимон.

110. Каля. Порезать небольшими кусочками не очень соленую паюсную икру, смешать с порезанной, свареной икрой из карасей или окуней, положить порезанных тоненькими ломтиками соленых огурцов без кожи, луку, налить рыбного бульона, уварить, положить перцу и мушкатного ореха.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. паюсной икры, 1 ф. икры из карасей или окуней, 1 луковицу, 5 соленых огурцов, 10 зерен перца, 3 лавров. листа $\frac{1}{8}$ мушкат. ореха, 2 ф. мелкой рыбы на бульон.

111. Каля с цыплятами. Сварить бульон из говядины или говяжьих костей, процедить, опустить в него мелко порезанные корни, убранных цыплят, порезанные тоненькими ломтиками, очищенные от кожи огурцы, влить немного огуречного рассола, поставить на огонь, дать кипеть легонько. Когда цыплята сварятся, вынуть их, разбить на части, положить в суповую миску, вылить на них калю, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Выдать: 2 больших или 3 маленьких цыпленка, 2 ф. говядины, 1 луковицу, кореньев по 1 шт. 5—6 огурцов, зелень петрушки и укропа.

112. Каля из грибов постная или скоромная. Белые сухие грибы замочить в теплой воде, перебрать хорошенько, отварить до половины готовности, мелко поминковать и обжарить в постном или скоромном масле вместе с шинкованными огурцами и мукой, сложить в кастрюлю, влить грибного бульона, положить соли, перцу в зернах, дать кипеть. Когда будет почти готово, влить немного кваса, прокипятить несколько раз.

113. Окрошка. Мягкий кусок говядины обжарить, покрошить очень мелко; круто сваренные яйца очистить, порубить; свежие огурцы очистить от кожицы, мелко порезать, сложить все это в суповую миску, прибавить мелко порубленной зелени петрушки и укропа, мелко покрошенного зеленого лука, развести хорошим красным квасом или кислыми щами. Чайную ложечку соли, мелкий сахар, горчицу, сметану растереть, развести квасом, влить в окрошку, размешать, поставить до обеда на лед, чтобы была холодная.

Выдать: говядины 2 ф., 5 огурцов, 5 яиц, 4 бут. кислых щей, 2 стак. свежей сметаны, 4 лож. мелкого сахара, 1 чайную ложечку готовой горчицы, 1 лож. соли, 2 лож. зеленого лука, 2 лож. рубленой зелени петрушки и укропа.

114. Окрошка из дичи. Искрошить очень мелко холодное мясо дичи, как-то: куропаток, рябчиков, фазанов, телятины, баранины, вареной ветчины, языка, (всего понемножку) положить в суповую миску; 5 яиц сварить круто, очистить, мелко порубить; свежие или соленые огурцы, смотря по времени, очистить, от кожицы, порезать мелко, зелень петрушки и укропа, эстрагона порубить; все это так же сложить в миску, влить кислых щей или кваса, сметаны, положить соли, сахару, горчицы, размешать и подавать.

Отдельно подать лед, если окрошка недостаточно холодна.

Выдать: разного мяса всего $2\frac{1}{2}$ ф. 4 огурца, 5 яиц, 2 стак. сметаны, 4 бут. кислых щей, 4 лож. мелкого сахара, соли, 1 чайную ложечку готовой горчицы, луку 2 лож., разной рубленой зелени 4 лож.

115. Окрошка из рыбы постная. Обжарить в постном масле разных сортов рыбу, остудить, отделить от кожицы, порезать мелкими кусочками, положить в суповую миску, прибавить омаров, а еще лучше отваренных раковых шеек, мелко порезанных свежих или соленых огурцов, очень мелко порубленной зелени: петрушки, укропу, луку, кержелю, эстрагону, соли, сахару, развести холодными кислыми щами или квасом.

Выдать: рыбы $2\frac{1}{2}$ ф. раков 25 шт., 4 огурца, 2 лож. луку, 3 лож. разной зелени, соли, 3 лож. мелкого сахара, 4 бут. кислых щей или кваса, 1 чайную лож. готовой горчицы.

116. Окрошка постная без рыбы. Изрубить мелко разных маринованных грибов, соленых рыжиков, и груздей, моченых или свежих яблок, вареного картофеля, красной сладкой свеклы, вареной или печеной, отваренных зеленых бобов, вареной рыбы, сложить все в суповую миску, прибавить мелко покрошенного лука, порубленной зелени петрушки и укропа, кержелю, эстрагону, развести кислыми щами или красным квасом, положить соли, сахару, готовой горчицы, размешать, поставить на лед до обеда.

Можно прибавить очищенные от скорлупы лапки и шейки, отваренных в соленой воде 20—25 небольших раков.

Выдать: 1 свеклу, 1 репу, 6 шт. картофеля, 3 яблока, 4 огурца, 1 лож. покрошенного лука, 2 ложки рубленой зелени, 3 лож. мелкого сахара, соли, $1\frac{1}{2}$ ф. разных грибов, 1 чайную лож. готовой горчицы, 3 бут. кислых щей.

117. Ботвинья. Отварить в равной пропорции щавеля, шпинату и молодых свекольных листьев, откинуть на сито, чтобы вода стекла, протереть, положить в суповую миску. Свежие огурцы очистить, мелко порезать, мелко покрошить лук, зелень петрушки и укропа, эстрагона, положить также в миску, развести кислыми щами или квасом, положить соли, мелко толченого сахара, готовой горчицы, порезанный тоненькими ломтиками лимон (без зерен) размешать и поставить на лед, чтобы ботвинья была холодной. Перед подачей к столу, опустить в ботвинью отваренных в соленой воде и очищенных раковых шеек.

Отдельно на блюде подать отваренную свежую или соленую рыбу: лососину, осетрину, бѣлугу, или порезанный балык.

В ботвинью можно прибавить тертого хрена.

Выдать: разной зелени 2 ф., 4 бут. кислых щей, по 1 лож. рубленой зелени петрушки, укропа, эстрагона, 1 лимон, 4 огурца, 2 лож. покрошеного зеленого лука, или 1 луковицу, соли, 3 лож. сахару, 1 чайную лож. готовой горчицы, 2 1/2 ф. рыбы, 1 корешок хрена, 20 раков.

118. Ботвинья из свеклы. Сладкую красную свеклу отварить мягко в воде, не снимая кожицы, очистить, порубить мелко, положить в суповую миску, прибавить мелко накрошенных свежих или соленых огурцов, порубленной зелени петрушки и укропа, луку, соли, готовой горчицы, мелкого сахару, развести красным квасом или кислыми щами, поставить на лед.

Отдельно подать какую нибудь соленую рыбу.

Выдать: 4—5 шт. не крупной сладкой свеклы, 4 огурца, луку, соли, разной зелени по 1 лож., 3 бут. кислых щей или квасу, 3 лож. мелкого сахару, 1/2 лож. готовой горчицы, 2—2 1/2 ф. рыбы.

119. Свекольник с осетриной. Очистить, перемять в холодной воде листья молодого свекольника, отварить, откинуть на решето, порубить ножом, потом протереть, переложить в суповую миску; отваренную молодую свеклу, огурцы, свежие или соленые, мелко покрошить, положить туда же, развести кислыми щами или квасом, пополам с разсолом квашеной свеклы, положить сметаны, соли, немного толченого перца, мелко изрубленной зелени петрушки и укропа, эстрагона, размешать, поставить до обеда на лед. К свекольнику подается отваренная, порезанная ломтями холодная осетрина с тертым хреном, положенным понемногу на каждый кусок рыбы.

Выдать: 1 1/2 ф. свекольнику, 4 огурца, 1—2 свеклы, зелени петрушки и укропа, 3 лож. сметаны, 1 лож. эстрагону, 3—4 бут. кислых щей, 2 ф. рыбы.

120. Кули из кореньев. Вычистить и накрошить мелко разных кореньев, перемять их, сложить в кастрюлю, налить 6 стак. горячей воды, вскипятить, прибавить соли, немного толченого перца, мускатного ореха, гвоздики, лаврового листа, тимьяну, зубок чеснока, кто любит, листьев эстрагона, базилики, луку, шалоток и уксусу, варить на самом легком огне часа 2—3, процедить сквозь очень частое полотно, дать устояться и

когда остынет, слить в чистую бутылку или банку, завязать пузырем, сверху бумагой и держать в холодном месте.

Это кули употребляется для разных соусов и не портится очень долго.

Выдать: петрушки, моркови, пастернака, сельсерея по 1 большому корню, 2 луковицы, 5 шалоток, 4 гвоздики, 3 лавров. листа, 1/2 мускат. ореха, тимьяну, 1 зубок чеснока, кто любит, соли, 6 зерен перца, эстрагону, базилики, 2 лож. бѣлаго виннаго уксусу.

121. Кули темный. Поджарить докрасна в масле порезанные коренья, лук и ветчину, всыпать немного муки, соли, положить гвоздики, перец в зернах, поджарить еще раз, развести крепким говяжьим бульоном, размешать хорошенько, чтобы мука не свернулась в комочки, поставить на легкий огонь, варить часа 1 1/2, процедить, снять жир, остудить и слить в банку или поливной горшечек, завязать хорошенько, поставить в холодное место.

Употребляется для подкраивания соусов и бульона.

Выдать: 2 луковицы, 1/4 ф. ветчины, 1 лож. масла, 2 лож. муки, сельсерея, петрушки, моркови, пастернака по 1 корню, 3 шт. гвоздики, 10 зерен перца, соли, 7 стак. крепкого бульона.

122. Брезь жирный. Положить в кастрюлю мелко порезанных разных кореньев, трав, поджарить хорошо с маслом, влить бульон и бѣлаго вина, прибавить обрѣзков говядины, домашней птицы, оставшегося жаркого, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легком огне часов 5, процедить сквозь частое шелковое сито, слить в поливной горшечек, остудить, завязать хорошенько, держать в холодном месте. Употребляется для соусов, рагу, подливки и проч.

ОТДѢЛЕНИЕ II.

Тѣсто для пироговъ, пирожковъ, кулебякъ, паштетовъ, варениковъ, колдуновъ, лазанокъ, ватрушекъ, лалши и разныхъ принадлежности къ супу.

А.

- 123 Тѣсто для кулебяки или пирога.
124. Кислое тѣсто на водѣ.
125. Тѣсто заварное прѣсное.
126. Тѣсто заварное на дрожжахъ.
127. Прѣсное тѣсто на сметанѣ.
128. Сдобное тѣсто въ родѣ слоенаго для пирожковъ.
129. Постное тѣсто.
130. Тѣсто заварное постное на дрожжахъ.
131. Тѣсто разсыпчатое.
132. Еще разсыпчатое тѣсто.
133. Слоеное тѣсто.
134. Слоеное тѣсто съ почечнымъ жиромъ.
135. Тѣсто слоеное постное.
136. Тѣсто ржаное для паштетовъ.
137. Сдобное тѣсто для кулебяки.
138. Тѣсто для лалши, лазанокъ.
139. Тѣсто на колдуны, пельмени, вареники.

Б.

Фаршъ для пироговъ, пирожковъ, ватрушекъ, пельменей, варениковъ и пр.

140. Фаршъ изъ вареной или жареной говядины.
141. Фаршъ изъ сырой говядины или телятины.
142. Фаршъ изъ печени для пирожковъ.
143. Фаршъ изъ телячьяго ливера.

144. Фаршъ изъ рису.
145. Фаршъ изъ визиги.
146. Кислая шинкованная капуста.
147. Фаршъ изъ рыбы.
148. Фаршъ постный изъ визиги съ грибами и рисомъ.
149. Фаршъ изъ дичи или домашней птицы.
150. Фаршъ изъ раковъ.
151. Фаршъ изъ печени съ рисомъ и мадерою.
152. Телячьи мозги.
153. Творогъ для ватрушекъ и варениковъ.
154. Пшено для ватрушекъ.
155. Рыбный фаршъ для паштетовъ.
156. Еще фаршъ для паштета.
157. Фаршъ изъ яицъ.
158. Фаршъ изъ свѣжей капусты.
159. Фаршъ изъ гречневой кашн.

В.

Пирогъ, пирожки, кулебяка, гренки, кнель и разные принадлежности къ супу.

160. Пирогъ съ курицей и рисомъ.
161. Пирогъ съ курицей и грибами.
162. Пирогъ съ морковью и яйцами.
163. Пирогъ съ свѣжей капустой.
164. Пирогъ изъ заварнаго тѣста съ телячьимъ ливеромъ.
165. Пирогъ съ зеленымъ лукомъ и яйцамъ.
166. Пирогъ съ кашей и селедкой постный.

167. Пирогъ съ яйцами и свѣжими грибами.
168. Пирогъ изъ слоенаго тѣста съ разнымъ фаршемъ.
169. Кулебяка съ капустой и рыбой.
170. Кулебяка съ угремъ.
171. Кулебяка съ капустой.
172. Русская кулебяка съ рыбою.
173. Кулебяка изъ разсыпчатаго тѣста съ разнымъ фаршемъ и рыбою.
174. Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой.
175. Пирожки съ кашей и рыбой.
176. Подовые троицкіе пирожки.
177. Смоленскіе пирожки.
178. Пирожки печерскіе.
179. Пирожки печерскіе другимъ манеромъ.
180. Пирожки печерскіе съ семгой.
181. Пирожки рассоли.
182. Пирожки съ мозгами жареные въ маслѣ.
183. Слоеные пирожки à la reine.
184. Растиганъ съ лососиной.
185. Растиганъ съ солеными груздями.
186. Растиганъ съ рыбнымъ фаршемъ.
187. Пирожки съ мясомъ къ завтраку.
188. Пирожки постные или скоромные съ кислой капустой и сухими грибами.
189. Пирожки съ мяснымъ фаршемъ жареные въ маслѣ.
190. Пирожки изъ рису съ мяснымъ фаршемъ.
191. Украинскіе пирожки съ творогомъ.
192. Пирожки съ фаршемъ изъ шпика (шпекъ-кухень).
193. Пирожки изъ говядины или рису.
194. Пирожки изъ картофеля съ мяснымъ фаршемъ.
195. Жареные пирожки или пончики съ мясомъ.
196. Пирожки изъ блинцовъ.
197. Пирожки изъ блинцовъ съ фаршемъ изъ курицы и шампинионовъ.
198. Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ фаршемъ изъ раковыхъ шеекъ.

199. Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ морковью и бешомелемъ.
200. Фаршированные булочки.
201. Нѣмецкіе пирожки.

Г.

Разныя принадлежности къ супу.

202. Гренки съ сыромъ.
203. Гренки поджаренныя.
204. Гренки съ мяснымъ фаршемъ.
205. Гренки съ селедкой къ завтраку.
206. Гренки съ грибнымъ фаршемъ.
207. Гренки съ рыбнымъ фаршемъ.
208. Гренки съ выпускными яйцами.
209. Клецки мучныя.
210. Клецки заварныя.
211. Другимъ манеромъ.
212. Клецки французскія.
213. Клецки со сметаной легкія.
214. Клецки изъ сухарей.
215. Клецки изъ манной кашн.
216. Клецки картофельныя.
217. Другимъ манеромъ.
218. Клецки рисовыя.
219. Бишкотъ или бисквитныя клецки.
220. Омлетъ.
221. Клецки изъ телячьей печени.
222. Аморетки.
223. Фрикадельки изъ говядины или телятины.
224. Клецки на молокѣ.
225. Клецки изъ моговъ.
226. Клецки поклъ.
227. Клецки польскія.
228. Клецки миндальныя.
229. Фрикадельки изъ рыбы.
230. Фрикадельки изъ раковъ.
231. Мясной фаршъ для бульона.
232. Фаршъ рыбный для бульона.
233. Кнель.
234. Кнель изъ рябчиковъ.
235. Фаршированные оливки.
236. Фаршированные яйца.
237. Ушки съ мяснымъ фаршемъ.
238. Ушки съ грибами и рисомъ.
239. Ушки съ рыбнымъ фаршемъ.
240. Разные корни для супа.

- 241. Картофель.
- 242. Цветная капуста.
- 243. Брюссельская капуста.
- 244. Спаржа.
- 245. Рисъ или сарочинское пшено.
- 246. Манная крупа.

- 247. Перловая крупа.
- 248. Вермишель.
- 249. Макароны.
- 250. Лапша.
- 251. Лазанки.
- 252. Саго.

Отдѣленіе II.

А. Тѣсто для пироговъ, кулебякъ, пирожковъ, паштетовъ, варениковъ, колдуновъ, лазанокъ, ватрушекъ и разные фарши, пироги, пирожки и прочія принадлежности къ супу.

123. Тѣсто для кулебяки или пирога. Влить въ каменную чашку теплаго молока, дрождей, всыпать 1 чайн. стак. муки, размѣшать хорошенько, накрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подойдетъ, положить соли, немного мелкаго сахару, яицъ, масла, остальную муку, мѣсить, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться въ теплое мѣстѣ, сдѣлать кулебяку или пирогъ съ мяснымъ, рыбнымъ или другимъ фаршемъ, такъ: раздѣлить тѣсто на двѣ не равныя части, меньшую раскатать, положить на листъ, смазанный масломъ, положить фаршъ, отступя на палецъ отъ краевъ, разровнять, прикрыть лепешкой изъ оставшагося тѣста, соединить края, дать подняться еще разъ, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водою, посыпать толчеными сухарями, скропить растопленнымъ масломъ и вставить въ печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока, 2. лож. дрождей жидкихъ или на 1 коп. сухихъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 яйца, 2 чайныхъ лож. сахару, 1 чайную лож. соли, 2 сухаря, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. муки.

124. Кислое тѣсто на водѣ. $1\frac{1}{2}$ стак. теплой воды смѣшать съ дрожжами, всыпать муку, размѣшать хорошенько, слегка припылать сверху мукой, поставить на теплое мѣсто, чтобы взкисло; тогда положить въ тѣсто соли, яицъ, немного сахару и растопленнаго, чуть теплаго чухонскаго масла, остальную муку, мѣсить до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ начнутъ показываться пузырьки, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется во второй разъ, сдѣлать изъ него кулебяку, пирогъ или маленькіе пирожки съ какимъ угодно фаршемъ, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкой холодной воды, припылать толчеными сухарями и вставить въ печь.

Выдать: муки $1\frac{1}{2}$ ф., 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 1 чайную лож. соли, 1 стол. лож. мелкаго сахару, 2 лож. столов. жидкихъ или на 1 к. сухихъ дрождей, 2 сухаря.

Тѣсто для кулебяки не должно быть очень твердое.

125. Тѣсто заварное прѣсное. Воду и масло вскипятить, всыпать тотчасъ же муку, размѣшать хорошенько, чтобы не было комочковъ, остудить, вбить яйца, вымѣшать, положить соли и дѣлать пирожки, подсыпая слегка муки.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. воды, соли $\frac{2}{3}$ стак. сухой муки, 5 яиц.
Бѣлки можно взбить въ пѣну.

126. Тѣсто заварное на дрожжахъ. Вскипятить молоко, заварить имъ $\frac{1}{2}$ стак. муки, накрыть чистымъ полотенцемъ, сложеннымъ вчетверо, дать остыть, чтобы было чуть теплое, влить дрожжи, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить соли, растопленное масло, желтки, остальную муку, взбитые въ пѣну бѣлки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, переложить въ чашку, дать подняться еще разъ и тогда уже дѣлать пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 стак. молока, 2 ф. муки, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей или сухихъ на 2 коп., соли, 1 чайн. лож. сахара, $\frac{1}{3}$ стак. растопленного масла.

Для маленькихъ пирожковъ довольно половины означенной пропорціи.

127. Прѣсное тѣсто на сметанѣ. Сдѣлать тѣсто изъ самой свѣжей сметаны, яицъ, масла, соли и муки, вымѣсить его какъ можно лучше, раскатать, сдѣлать пирогъ. Это тѣсто очень хорошо для пирога съ свѣжими грибами.

Выдать: 1 ф. свѣжей сметаны, 3 яйца, соли, 1 чашку растопленного масла, $\frac{1}{2}$ ф. муки.

128. Сдобное тѣсто въ родѣ слоенаго для пирожковъ. Замѣсить крутое тѣсто изъ муки, холоднаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. воды, соли, раскатать тонко, сложить вчетверо, опять раскатать и такъ раза три; въ послѣдній раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной и подѣлать пирожки. Это тѣсто необходимо приготовить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. чухонскаго, не соленнаго масла, соли, $\frac{1}{2}$ стак. воды.

129. Постное тѣсто. Растворить утромъ рано тѣсто изъ двухъ стак. теплой воды, дрожжей, муки, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, положить соли, немного мелкаго сахару, влить орѣховаго, маковаго или подсолнечнаго масла, вымѣсить хорошенько, переложить въ чашку, дать подняться, сдѣлать пирогъ или пирожки съ постнымъ фаршемъ, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, дать взойти, скропить масломъ и въ печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. муки, 2 лож. дрожжей, соли, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

130. Тѣсто заварное постное на дрожжахъ. Сдѣлать опару изъ 2 стакановъ теплой воды, дрожжей и муки, дать хорошо подняться, выбить деревянной лопаточкой, обдать 1 стаканомъ крутаго кипятку, вымѣшать получше, влить орѣховаго или маковаго масла, всыпать остальную муку, соли, мѣсить руками $\frac{1}{2}$ часа, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, раздѣлать пирожки съ какимъ кто хочетъ постнымъ фаршемъ, уложить на листъ, а когда взойдутъ, смазать масломъ и испечь.

Выдать: $\frac{2}{4}$ ф. муки, 3 лож. дрожжей, соли, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 столов. лож. сахару.

131. Тѣсто рассыпчатое. Масло растереть добѣла въ холодномъ мѣстѣ, положить 1 цѣльное яйцо и 1 желтокъ, не переставая мѣшать, влить рому,

всыпать муку, вымѣсить хорошенько, поставить въ холодное мѣсто (лучше на ледъ) на 1 часъ; раскатать тонко, дѣлать ватрушки или пирожки.

Выдать: 1 ф. масла, 4 желтка, 1 яйцо, 1 рюмку рому, $\frac{2}{3}$ ф. муки.

132. Еще рассыпчатое тѣсто. Замѣсить тѣсто изъ муки, яицъ, масла, сметаны, соли, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной и дѣлать пирожки или ватрушки.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 2 яйца, (1 лож. бѣлаго рому).

133. Слоеное тѣсто. Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ стак. воды, $\frac{1}{4}$ стак. муки, раскатать тонко.

Холодное, прямо со льда, сливочное масло растереть хорошенько ложкой, придать ему форму лепешки, (вдвое меньшей противъ тѣста), положить ее на тѣсто, закрыть краями, чтобы масла небыло видно, раскатать, подсыпая муки, сложить вчетверо, раскатать опять и такъ разъ 5—6. Приготовлять слоеное тѣсто нужно непременно въ холодномъ мѣстѣ.

Изъ этого тѣста дѣлаются пироги съ фаршемъ или вареньемъ, маленькіе пирожки разной формы: круглые, въ видѣ книжки и проч. Очень красивы пирожки въ родѣ рога изобилия.

Раскатать тѣсто въ палецъ толщиной, надрѣзать длинными полосками, повернуть ихъ на палочки въ 3 вершка длиною, которыя должны быть съ одного конца толще, съ другого гораздо тоньше, смазать яйцомъ и сейчасъ же вставить въ горячую печь, а когда испекутся, снять осторожно съ палочекъ, наполнить горячимъ фаршемъ поскорѣе, чтобы пирожки не остыли, въ противномъ случаѣ вставить ихъ минутъ на 5 въ печь.

Выдать: 2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.

Или раздѣлить масло на 3 части; раскатать тѣсто, положить на него одну часть, закрыть тѣстомъ, раскатать, сложить вчетверо, опять раскатать, положить вторую часть масла и т. д.

134. Слоеное тѣсто съ почечнымъ жиромъ. Взять фунтъ почечнаго жира, вымочить въ холодной водѣ, перемѣняя ее почаще, отжать въ салфеткѣ, чтобы не осталось воды ни капли, мелко изрубить, столочь, протереть сквозь сито, употребить для слоенаго тѣста вмѣсто сливочнаго масла, которое во многихъ городахъ очень дорого, въ особенности зимою. Замѣсивъ тѣсто поступать какъ сказано въ предыдущемъ №.

135. Тѣсто слоеное постное. Насыпать на столъ муки, сдѣлать посрединѣ углубленіе, вливать понемногу воду, забирая муку, пока вся она не обратится въ довольно густое тѣсто, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, раскатать очень тонко, смазать прованскимъ масломъ, сложить вчетверо, положить на ледъ; когда хорошо застынетъ, тонко раскатать, опять смазать масломъ, отнести на ледъ; повторить это четыре раза.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. самаго лучшаго прованскаго масла.

136. **Тесто ржаное для паштетовъ.** Ржаной, просыанной муки $1\frac{1}{2}$ стакана, столько же пшеничной, смѣшать, влить $\frac{1}{2}$ стакана кипятку и столько же растопленного горячаго жира, размѣшать хорошенъко, дать постоять минутъ 10—15, вбить яйца, прибавить немного пшеничной муки, замѣсить крутое тесто.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. ржаной, 2 стак. пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ стак. жира, 2 яйца.

137. **Сдобное тесто для кулебяки.** Смѣшать молоко съ дрожжами и частью муки, разбить хорошенъко деревянной лопаточкой, поставить въ теплое мѣсто, чтобы возшло; когда поднимется, положить масло, соль, яйца, остальную муку, вымѣсить хорошенъко, дать опять подняться, сдѣлать круглую или длинную кулебяку, смазать яйцомъ и посадить въ печь. Или положить въ тесто только 3 желтка, а бѣлки, не класть.

Выдать: 1 стак. молока, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 2—3 яйца, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, дрождей на 1 коп.

138. **Тесто для лапши, лазанонъ.** Замѣсить крутое тесто изъ 1 фунта просыанной муки, 2 яйца, 4—5 ложекъ воды, щепотки соли, раскатать очень тонко, присыпать сверху мукою, свернуть въ трубку, пошинковать острымъ ножомъ очень мелко, сложить лапшу на сито, просѣять, чтобы не осталось муки, слегка подсушить, опустить въ кипящій, процеженный бульонъ или молоко.

Выдать: 1 фунтъ муки, соли, 2 яйца.

139. **Тесто на колдуны, пельмени, вареники.** Приготовить тесто изъ муки, яицъ, 7—8 ложекъ воды, соли, вымѣсить хорошо, раскатать тонко, (въ тупую сторону ножа) положить чайной ложечкой кучками фаршъ, отступя на $1\frac{1}{2}$ пальца одну отъ другой, закрыть краемъ теста, обжарить хорошенъко, чтобы края не разошлись и не высыпался бы фаршъ, вырѣзать рѣзцомъ маленькіе пирожки, отварить въ соленомъ кипяткѣ. Или: раскатать тесто, порѣзать квадратами, наложить фарша, защипать хорошенъко края, но вырѣзать рѣзцомъ гораздо скорѣе.

Выдать: муки 3 стак., 2 яйца.

Б. Фаршъ для пироговъ, пирожковъ, ватрушекъ, пельменей и проч.

140. **Фаршъ изъ вареной или жареной говядины.** Вареную или жареную говядину мелко порубить, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ, солью, мелко толченымъ перцемъ, мелко изрубленными крутыми яйцами, зеленью петрушки, влить $\frac{1}{2}$ стакана жирнаго бульона, нафаршировать пирогъ или пирожки.

Выдать: 2 ф. говядины или телятины, 1 луковицу, 2 яйца, 2 лож. масла, соли, 10 зеренъ простаго перцу, зеленой петрушки, $\frac{1}{2}$ стак. бульону.

141. **Фаршъ изъ сырой говядины или телятины.** Сырую говядину или те-

лятину мелко порубить, поджарить на сковородѣ съ масломъ и мелко изрубленной луковицей, положить соли, перцу, рубленыхъ яицъ.

Выдать: 3 ф. говядины или телятины, 1 луковицу, соли, перцу $\frac{1}{2}$ чайной лож. $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2—3 яйца.

142. **Фаршъ изъ печенки для пирожковъ.** Телячью или баранью печенку вымыть, очистить отъ плевы, изжарить въ маслѣ но не пережарить и смотрѣть, чтобы не пригорѣла, натереть на теркѣ или очень мелко порубить, положить мелко порубленную и поджаренную въ маслѣ луковицу, рубленой зелени петрушки, тертой на теркѣ и обжаренной въ маслѣ булки, немного рубленой лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, тертой на теркѣ, или очень мелко порубленной ветчины, чуть-чуть перцу, порубить еще, чтобы все смѣшалось хорошенъко, нафаршировать пирожки.

Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ фаршъ перемытаго кишмишу.

Выдать: 2 ф. печенки, 1 луковицу, зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, соли, лимонной корки съ $\frac{1}{3}$ лимона, мушкатнаго цвѣта сколько можно захватить на кончикъ ножа, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 4 зерна перцу, $\frac{1}{2}$ стак. перемытаго кишмишу, кто хочетъ.

143. **Фаршъ изъ телячьяго ливера.** Телячій ливеръ (безъ печени) вымыть хорошенъко, очистить отъ жилъ, отварить съ солью, вынуть изъ воды, дать остыть, мелко порубить, смѣшать съ мелко изрубленной и поджаренной въ маслѣ луковицей, солью, перцемъ, масломъ, порубленными крутыми яйцами.

Выдать: телячій ливеръ безъ печени, 1 больш. луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченаго перцу, 3 яйца.

144. **Фаршъ изъ рису.** Рисъ или сарачинское пшено перемять въ двухъ—трехъ водахъ, чтобы не осталось муки, всыпать въ кипятокъ такъ, чтобы онъ въ немъ свободно плавалъ, сварить, откинуть на друшлякъ, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, рубленой зеленью петрушки, изрубленными крутыми яйцами.

Выдать: 1 ф. рису или сарачинск. пшена, 4 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, соли, зелени петрушки,

145. **Фаршъ изъ визиги.** Визигу нужно намочить на ночь въ холодной водѣ; утромъ вымыть, положить въ кастрюлю, налить водой, положить соли, перцу въ зернахъ, луковицу и другихъ кореньевъ, сварить. Когда визига сдѣлается мягкой и совершенно прозрачной, вынуть ее изъ воды, мелко порубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, порубленными крутыми яйцами, солью, порубленной зеленью петрушки и употребить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. визиги, 4 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 10 зеренъ перцу, 1 луковицу, зелени петрушки, кореньевъ по 1 шт. Въ постные дни яицъ не класть. Если въ фаршъ прибавляется рисовая каша, то визигу взять всего $\frac{1}{8}$ ф.

146. **Кислая шинкованная напуста.** Шинкованную кислую напусту отжать покрѣпче, а если очень кисла, то прежде сполоснуть въ холодной водѣ, обжарить на сковородѣ съ лукомъ и масломъ, смѣшать съ толченымъ перцемъ.

Выдать: тарелку кислой шинкованной капусты, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 луковицы, перцу, (соли).

Или поджарить капусту, смѣшать съ мелко покрошенными вареными бѣлыми грибами.

147. Фаршъ изъ рыбы. Щуку очистить, выпнуть внутренности, вымыть, опустить въ кипятокъ, дать вскипеть раза два—три, выпнуть, снять мясо съ костей, изрубить, положить поджареннаго въ маслѣ лука, соли, толченаго перцу, поджарить все вмѣстѣ на сковородѣ съ масломъ, нафаршировать пирожки.

Можно прибавить въ фаршъ 1 крутое, мелко порубленное яйцо.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. щуки, 1 луковицу, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, перцу $\frac{1}{2}$ чайн. лож.

148. Фаршъ постный изъ визиги съ грибами и рисомъ. Отварить визигу какъ сказано въ № 145, мелко порубить; рисъ перемыть, отварить въ водѣ, откинуть на друшлякъ, смѣшать съ визигой, масломъ, солью, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ. Бѣлые сухіе грибы перемыть въ теплой водѣ, отварить, мелко порубить, смѣшать съ визигой и рисомъ, нафаршировать пироги или маленькіе пирожки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. визиги, $\frac{1}{2}$ ф. рису или сарачинскаго пшена, $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, соли, 6 зеренъ простаго перцу, $\frac{1}{2}$ стак. орховаго, горчичнаго или кунжутнаго масла, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу.

149. Фаршъ изъ дичи или домашней птицы. Оставшіяся отъ обѣда дичь мелко изрубить съ сардельками, смѣшать съ булкой намоченной въ молокѣ и отжатой, мелко изрубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ, желтками, порубить еще или истолочь въ ступкѣ.

Выдать: жареной дичи $1\frac{1}{2}$ ф., 6 сарделекъ, соли, 1 луковицу, 1 стак. молока, $\frac{1}{2}$ французск. булки, 2 желтка, 2 стол. лож. чухонскаго масла, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченаго перцу.

150. Фаршъ изъ раковъ. Раковое масло № 432 вскипятить, всыпать въ него муки, быстро мѣшая, развести хорошимъ бульономъ, положить очень мелко порубенныя раковыя шейки, порубленную и поджаренную въ маслѣ рыбу, изжаренные шампиньоны, мушкатнаго орѣха, натертаго на теркѣ голландскаго сыру, поджаренной въ маслѣ зеленой петрушки, размѣшать.

Выдать: 30 раковъ, 1 ф. рыбы щуки или судака, $\frac{1}{8}$ ф. раковаго масла, 8 шампиньоновъ, 1 не полную лож. муки, 1 стак. бульону, 2 лож. сливочнаго масла, $1\frac{1}{2}$ стол. лож. натертаго сыру, зелени петрушки, соли.

151. Фаршъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою. Телячью печенку вымыть, очистить отъ плесви, порѣзать тонкими ломтиками; шинкъ и луковицу мелко изрѣзать, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ печенкою, прибавить англійскаго перцу, лавроваго листа, соли, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, наблюдать, чтобы не пригорѣло; когда печенка хорошо подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ или на доску, мелко изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, положить вымытаго масла, намоченной въ молокѣ и отжатой

французск. булки, протолочь еще хорошенъко, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры и 1 столов. лож. хорошаго рома, всыпать мушкатнаго орѣха, соли, смѣшать.

Этимъ фаршемъ наполняются уже испеченные слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія. Когда пирожки все нафаршированы, вставить ихъ въ печь минутъ на 5—10.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, $\frac{1}{8}$ ф. шинка, 1 луковицу, 8 зеренъ англійск. перцу, 2 лавров. листа, соли, 1 рюмку мадеры, 1 стол. лож. рома, $\frac{1}{8}$ ф. масла чухонскаго, $\frac{1}{4}$ французск. булки, укропу и зеленой петрушки, $\frac{1}{10}$ мушкат. орѣха.

152. Телячи мозги. Вскипятить воду съ уксусомъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, опустить перемытые телячи мозги, варить минутъ 10, осторожно выпнуть друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду, дать остыть, нарѣзать мелкими кусочками. Маленькую луковицу мелко покрошить, поджарить въ маслѣ, всыпать 2 полныя чайныя ложечки муки, влить сметаны, вскипятить, мѣшая, положить мозги, прибавить мушкатнаго орѣха, соли, мелко изрубленнаго зеленого укропу, нѣсколько капель лимоннаго сока, поставить на плиту, но не на очень горячее мѣсто.

Нафаршировать уже испеченные слоеные пирожки, вставить въ печь на 5 минутъ; подавая, посыпать жареною въ маслѣ зеленою петрушкою.

Выдать: мозги изъ двухъ телячьихъ головъ, 1 луковицу, соли, 3 лож. бѣлаго уксуса, лавров. листа 3 шт., 10 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны, 2 полныя лож. муки, $\frac{1}{10}$ мушкатнаго орѣха, $\frac{1}{4}$ лимона, зеленого укропу, 1 лож. сливочнаго масла.

153. Творогъ для ватрушекъ и варениковъ. Свѣжій творогъ положить подъ прессъ часа на два, протереть сквозь сито, смѣшать со сметаной, яйцами и сахаромъ.

Выдать: 3 стак. творогу, 5 лож. сметаны, 2 яйца, 1 стол. лож. мелкаго сахару. Можно прибавить въ творогъ для ватрушекъ $\frac{1}{2}$ стак. перебраннаго, перемытаго кишмишу или коринки.

154. Пшено для ватрушекъ. Полный стаканъ желтаго русскаго пшена перемыть, покрайней мѣрѣ, въ четырехъ водахъ, обдать кипяткомъ, размѣшать хорошенъко ложкой, слить воду, налить бутылкою цѣльнаго молока, разварить до мягкости, положить сливочнаго масла, немного соли; когда совершенно остынетъ, вбить яйца, размѣшать.

Выдать: 1 стак. пшена, 1 бут. молока, 1 полную лож. сливочнаго масла, соли, 2 яйца.

155. Рыбный фаршъ для паштетовъ. Очистить рыбу отъ кожи и костей, посолить, всыпать понемногу простаго и англійскаго толченаго перцу. Распустить масло, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу, вбить яйца, испечь жиденькую яичницу, потомъ положить въ нее намоченнаго въ молокѣ и отжатого французскаго хлѣба, вымытаго масла, соли, мушкатнаго

орѣха, 1 сырое яйцо, рыбѣ, влить $\frac{1}{2}$ стак. бульона, все мелко истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

Выдать: $\frac{1}{2}$ судака, сига или щуки, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ луковицы, 4 яйца, соли, простаго и англійскаго перцу, $\frac{1}{10}$ мушкат. орѣха.

156. Еще фаршъ для паштета. Взять 1 фунтъ жареной телятины безъ костей, раздѣлить на двѣ равныя части, одну наръзать маленькими ломтиками, другую мелко изрубить съ половиной очищенной отъ пленки и вымытой печенки, поджарить въ маслѣ, положить мелко истолченныхъ сухарей, соли, натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха, немного зеленой петрушки, канарцовъ, оливокъ безъ косточекъ, влить сметаны, размѣшать, охладить. Другую половину печенки разръзать на маленькіе кусочки или ломтики, изжарить. Въ паштетъ этотъ фаршъ кладется такъ: рядъ фарша, рядъ телятины, рядъ печенки, опять рядъ фарша, рядъ телятины, рядъ печенки и т. д.

Выдать: 1 ф. жарен. телятины, 1 ф. телячьей печенки, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 1 лож. канарцовъ, 1 лож. оливокъ, 5 простыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны соли, зелени петрушки.

157. Фаршъ изъ яицъ. Крутые яйца мелко порубить, смѣшать съ солью, перцемъ, растопленнымъ чухонскимъ масломъ и рубленой зеленою петрушкой и укропа.

Выдать: 8 яицъ, соли, перцу, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лож. рубленой зелени.

158. Фаршъ изъ свѣжей капусты. Тугой кочанъ бѣлой капусты мелко порубить или пошинковать, перетереть съ солью, залить кипяткомъ, покрыть, оставить на $\frac{1}{2}$ часа. Когда вода сдѣлается теплой, слить ее, капусту отжать, сложить въ кастрюлю съ масломъ, покрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, почаще мѣшая, чтобы капуста не пригорѣла и не покраснѣла, а когда сдѣлается мягкой, охладить, смѣшать съ рублеными яйцами, зеленою петрушкой и дѣлать пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 4 яйца, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, зелени петрушки.

159. Фаршъ изъ гречневой каши. Сварить крутую гречневую кашу, всего лучше наканунѣ, размять ее хорошенъко ложкой, смѣшать съ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ, солью, толченымъ перцемъ, мелко рубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, крутыми рублеными яйцами.

Выдать: 1 ф. гречневой крупы, 4 яйца, соли, перцу, 1 большую луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла,

В. Пирогѣ, пирожки, кулебяка, гренки, клецки, кнель и разныя принадлежности къ супу.

160. Пирогъ съ курицей и рисомъ. Раздѣлить сдобное тѣсто № 137 на двѣ неравныя части, меньшую раскатать, положить на смазанный масломъ противень или листъ, на него такой фаршъ: хорошую, жирную курицу отва-

рить съ солью и кореньями, вынуть, разнять на части; бульонъ же процѣдить, отварить въ немъ рисъ или сарачинское пшено, рассыпчато, смѣшать съ масломъ, изрубленными крутыми яйцами, положить его ровнымъ слоемъ на тѣсто, а сверху части отвареной курицы, влить ложки двѣ куринаго бульону, закрыть раскатаннымъ тѣстомъ, зашпигать, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою холодной воды, присыпать толчеными сухарями, посадить въ печь. Когда съ одного края зарумянится, повернуть другимъ, а когда пенечется, вынуть, прикрыть сложеннымъ вдвое полотенцемъ, чтобы корка отмякла. Пирогъ подается непремѣнно горячимъ и къ нему сливочное масло.

Рисъ можно отварить въ водѣ съ масломъ, а бульонъ употребить на супъ.

Выдать: на тѣсто № 137, 1 курицу, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2 стак. рису, соли, кореньевъ по 1 шт. 3 яйца, 2 сухаря.

161. Пирогъ съ курицей и грибами. Масло растереть въ чашкѣ добѣла, всыпать муку, вбить цѣльное яйцо, влить 1 чайную чашку холодной воды, мѣшать цѣлый часъ, раскатать толщиною въ полъ палыца, вынести на ледъ часа на два. Курицу или цыплятъ отварить съ солью, но не переварить, разнять на части. Бѣлые сухіе грибы перемять хорошенъко, отварить, мелко порубить, смѣшать съ масломъ; яйца сварить круто и тоже порубить, смѣшать съ рубленой зеленою петрушкой и чухонскимъ масломъ; приготовить мясной фаршъ № 140. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда смазать масломъ блюдо, разложить раскатанное тѣсто, на него фаршъ въ слѣдующемъ порядкѣ: мясной фаршъ, изрубленные яйца, грибы и куски курицы, зашпигать, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, присыпать толчеными сухарями, смѣшанными съ чухонскимъ масломъ и вставить въ печь.

Этотъ пирогъ чрезвычайно вкусенъ.

Выдать: на тѣсто: $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 ф. чухонск. несолен. масла, 1 яйцо, соли. На фаршъ, 1 курицу, 6 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, на мясной фаршъ № 140, 2 сухаря.

Бульонъ, въ которомъ варилась курица, годится на слѣдующій день, если его оставить на ледъ.

162. Пирогъ съ морковью и яйцами. Приготовить сдобное тѣсто № 126 начинить слѣдующимъ фаршемъ: 10—12 штукъ моркови очистить, разръзать каждую пополамъ вдоль, желтую сердцевину выбросить, потому что она имѣетъ горьковатый вкусъ, а красную часть порѣзать крупно, отварить въ водѣ съ кускомъ сахара, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, мелко-изрубленными крутыми яйцами, зеленою петрушкой и укропа, солью, мелкимъ сахаромъ, сдѣлать длинный или круглый пирогъ, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ ложкой холодной воды, присыпать толчеными сухарями, посадить въ печь, или подѣлать маленькіе продолговатые пирожки, дать имъ подняться, испечь, или обжарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: на тѣсто № 126; на фаршъ: 10—12 шт. моркови, 1 стол. лож. мелк. сахару, 5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, зелени петрушки и укропа.

163. Пирогъ съ свѣжей капустой. Тугой кочанъ бѣлой свѣжей капусты, пошинковать, посыпать солью, перетереть руками, чтобы показался сокъ, сложить въ чашку, обдать крутымъ кипяткомъ, накрыть, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа, отжать, сложить въ кастрюлю, прибавить масла, закрыть крышкой и тушить на самомъ легкомъ огнѣ, чтобы капуста сдѣлалась мягкой, но не покраснѣла бы, положить соли, мелкаго сахару, изрубленныхъ крутыхъ яицъ, сдѣлать пирогъ изъ тѣста № 123, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, присыпать толчеными сухарями, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто № 123, на фаршъ: 1 кочанъ капусты, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 5 яицъ, зелени петрушки, 2 куса сахару.

164. Пирогъ изъ заварнаго тѣста съ телячьимъ ливеромъ. Вскипятить 2 стакана воды, положить соли, масла, дать закипеть ключемъ, всыпать, не снимая кастрюльки съ огня и мѣшая половиною муки, поддержать на огнѣ минуты 2, пока не начнетъ отставать отъ кастрюльки, отставить и дать остыть. Когда остынетъ, вбить яйцо, хорошенько размешать, выложить на столъ, прибавить муки, вымѣсить хорошенько, раскатать, переложить осторожно, такъ какъ это тѣсто очень нѣжно, на смазанный масломъ листъ, положить на середину начинку № 143, защипать края, смазать желткомъ, смѣшать съ водой, присыпать сухарями, вставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: на тѣсто $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 1 яйцо, на фаршъ № 143, 1 яйцо смазать пирогъ, 2 сухаря.

165. Пирогъ съ зеленымъ лукомъ и яйцами. Яйца сварить круто, опустить въ холодную воду, очистить, порубить; зеленый лукъ покрошить, слегка обжарить въ маслѣ, смѣшать съ порубленными яйцами, солью, масломъ. Сдобное тѣсто № 124 раскатать, положить на него фаршъ, загнуть, защипать, дать подняться, смазать желткомъ, посыпать сухарями, вставить въ печь.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, луку, на тѣсто № 124.

166. Пирогъ съ кашей и селедкой постный. Сварить съ вечера крутую гречневую кашу, чтобы она упрѣла докрасна, выложить ее на блюдо, влить масла, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, положить немного толченаго перцу; голландскія селедки не слишкомъ соленыя, помочить часа два въ водѣ, очистить отъ кожи, вынуть внутренности и кости, порѣзать небольшими кусочками. Тѣсто раскатать въ большую лепешку, положить на одну половину сначала кашу, на нее кусочки селедки, перегнуть надвое лепешку, защипать, дать подняться, смазать масломъ, присыпать сухарями, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто № 129, 2 хорошихъ селедки, $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой крупы, 2 луковицы, 1 стак. масла, немного толченаго перцу.

167. Пирогъ съ яйцами и свѣжими грибами. Свѣжіе грибы мелко порѣзать, положить въ кастрюлю, закрыть крышкой, обжарить въ маслѣ съ сметаной на большомъ огнѣ. Когда грибы ужарятся и весь сокъ выкипитъ, выложить ихъ на тарелку, остудить. Яйца сварить круто, очистить, порубить, опустить на минуту въ разогрѣтое масло, положить соли. Тѣсто раскатать, переложить на смазанный масломъ листъ, положить на него сначала грибы, затѣмъ изрубленные яйца, опять грибы, яйца, закрыть тѣстомъ, защипать хорошенько, смазать желткомъ, присыпать сухарями, вставить въ печь. Когда пирогъ испечется, сдѣлать сверху небольшой надрѣзъ, влить очень крѣпикаго бульону и сейчасъ же подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6—7 яицъ, соли, 1 стак. очень крѣпикаго бульону, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. На тѣсто № 126.

168. Пирогъ изъ слоенаго тѣста съ разнымъ фаршемъ. Отварить рисъ, намоченную съ вечера визигу и сухіе бѣлые грибы, (каждое отдѣльно) въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, откинуть на рѣшето также отдѣльно, дать стечь водѣ, изрубить отдѣльно визигу и грибы, смѣшать то и другое съ масломъ; въ грибы же положить мелко изрубленную луковицу, на кончикъ ножа толченаго простого и англійскаго перцу; въ рисъ положить 1 лож. чухонскаго масла, немного муникати. орѣха. Тѣсто раскатать положить на смазанный масломъ листъ, на него рисъ, смѣшанный съ масломъ, изрубленными яйцами, грибы, сверху грибовъ яичницу, приготовленную изъ 4 яицъ, на нее визигу и наконецъ нафаршанную ломтиками обжаренную и очищенную отъ кожи и костей рыбу, загнуть края тѣста, защипать края, придать пирогу правильную продолговато-четыреугольную форму, смазать желткомъ, присыпать толчеными сухарями, посадить въ печь, скропить сверху масломъ.

Выдать: 6 яицъ, 1 ф. чухонск. масла, 1 ф. свѣж. рыбы: судака, лососины, сига, или щуки, $\frac{1}{8}$ ф. муш. орѣха, 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ ф. визиги, $\frac{1}{2}$ ф. рису, $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ грибовъ, прост. и англійск. перцу по $\frac{1}{4}$ чайн. лож., 3 сухаря, соли, зелени петрушки. На тѣсто № 133.

169. Кулебяка съ капустой и рыбой. Приготовить сдобное тѣсто № 123, раздѣлить на двѣ части, раскатать на два кружка, одинъ положить на смазанный масломъ листъ или противень, на него фаршъ, прикрыть сверху другимъ кружкомъ, защипать кругомъ и когда немного поднимется, смазать желткомъ, посыпать толчеными сухарями и испечь.

Фаршъ изъ свѣжей капусты приготовить какъ сказано въ № 158; сига сига вычистить, разнять его въ доль спинны, вынуть хребтовую кость. Положить на тѣсто слой капусты, присыпать порубленными яйцами, на них сига, скропить растопленнымъ масломъ, прикрыть тѣстомъ, дать подняться, смазать желткомъ, присыпать сухарями, положить сверху кусочками масло, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто № 123. 1 кочанъ свѣж. капусты, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 2 ф. сига, 2 сухаря, соли.

170. Кулебяка съ угремъ. Раскатать тѣсто, насыпать на него слой вареной, порубленной визиги, на него слой гречневой каши, скропить растопленным масломъ, затѣмъ разрѣзаннаго на куски, сваренаго въ бѣломъ винѣ угря безъ кожи, опять кашу, визиги, накрыть крышкой изъ тѣста, зацѣпять, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водою, посыпать сухарями, испечь. Визигу нужно намочить въ холодной водѣ съ вечера и такъ оставить до утра; гречневую кашу необходимо сварить наканунѣ, чтобы она успѣла хорошо упрѣть; угря сварить въ бѣломъ винѣ и снять съ него кожу.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. визиги, 1 ф. хорошей гречневой или смоленской крупы, 2 ф. угря, 1 бут. бѣл. вина, 2 сухаря, $\frac{1}{4}$ ф. масла. На тѣсто № 126 или № 131.

171. Кулебяка съ капустой. Большую головку луку мелко покрошить, обжарить въ маслѣ вмѣстѣ съ мелко порубленной сѣчкой свѣжей капустой; когда капуста сдѣлается совѣмъ мягкой, прибавить мелко порубленныхъ круто сваренныхъ яицъ, соли, толченаго перцу, немного мункатнаго орѣха, кто любитъ. Слоеное тѣсто разрѣзать на двѣ неровныя части, раскатать каждую тонко въ видѣ продолговатаго четырехугольника. Тонкую положить на противень, на нее капусту, смочить края водою или желткомъ, покрыть другой частью тѣста, соединить края крѣпко, верхнюю крышку украсить продольными, порѣзанными рѣзцомъ узенькими полосками, смазать желткомъ, вставить въ печь.

Капусту тушить на самомъ легкомъ огнѣ, почаще мѣшая, чтобы не была красная.

Выдать: тугой кочанъ капусты, 5 яицъ, 1 большую луковицу, соли, 6 зеренъ перцу, $\frac{1}{10}$ мушкат. орѣха, кто любитъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла. На слоеное тѣсто № 133 или № 128.

172. Русская кулебяка съ грибами. Нарѣзать кусками свѣжаго судака, выбрать кости, слегка присолить, обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, изрубленной луковицей, свѣжимъ покрошеннымъ укропомъ, изрубить все вмѣстѣ съ рыбой. $1\frac{1}{2}$ стакана смоленской крупы перетереть ложкой съ яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Вскипятить $1\frac{1}{4}$ стак. воды съ $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, всыпать въ кипятокъ крупу, быстро мѣшая, положить соли, поставить не надолго въ печь, выложить на блюдо, смѣшать хорошо съ рыбнымъ фаршемъ. Осетрину отварить съ солью, кореньями и припностями, остудить, нарѣзать пластинками; семгу тоже порѣзать тоненькими ломтиками.

Тѣсто для этой кулебяки приготовить такъ: цѣльное молоко смѣшать съ дрожжами, всыпать 1 стаканъ муки, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить масло, желтки, соль, остальную муку, вымѣнить хорошенько, дать подняться еще разъ, сдѣлать длинную или круглую кулебяку, на средину положить половину фарша съ кашей, на нее нарѣзанную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, зацѣпить только сверху, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа, чтобы поднялось, смазать желткомъ и посадить въ печь.

Выдать: на фаршъ: $1\frac{1}{2}$ ф. судака, 1 ф. осетрины, $\frac{1}{2}$ ф. семги, 1 луковицу, 1 яйцо, $1\frac{1}{4}$ ф. смоленской крупы, $\frac{1}{2}$ ф. масла, соли, (1 ф. гречневой крупы), укропу. На

тѣсто: $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго, но не кипяченнаго молока, 3 лож. дрождей, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. муки 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. масла, соли, 1 ч. ложку, сахару.

173. Кулебяка изъ распычатаго тѣста съ разнымъ фаршемъ и рыбою. Жареную говядину или телятину мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленной и поджаренной луковицей, толченымъ простымъ и англійскимъ перцемъ, солью и порубленнымъ крутымъ яйцомъ; очистить, перемять свѣжіе некрупные бѣлые грибы, шляпки оставить цѣлыми, а корешки порѣзать толстыми кружками, отварить до полуготовности въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями и припностями, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, переложить на сковороду, изжарить въ маслѣ съ мелко изрубленной луковицей, солью, положить немного толченаго перцу, столов. ложку свѣжей, густой сметаны, размѣшать, остудить; визигу съ вечера налить холодной водою на всю ночь, затѣмъ отварить, мелко изрубить, смѣшать съ растопленнымъ масломъ и мелко изрубленнымъ крутымъ яйцомъ; рисъ отварить такъ, чтобы онъ былъ размычатый, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водою, смѣшать съ солью, растопленнымъ масломъ, мункатнымъ орѣхомъ, кто любитъ; нарѣзать маленькими ломтиками жареную дичь, очищенную отъ костей и кожи, обжаренную въ маслѣ рыбу.

Тѣсто приготовить какъ сказано въ № 131 или № 132, вымѣнить хорошенько, раздѣлить на двѣ неровныя части, большую раскатать тонко, переложить осторожно, чтобы не сломать, на противень или круглое блюдо, положить фаршъ изъ говядины, на него, грибы, затѣмъ ломтики дичи, потомъ рисъ, на него рыбу и наконецъ визигу, покрыть кружкомъ изъ меньшей части тѣста, зацѣпять, смазать желткомъ пополамъ съ водою, испечь.

Выдать: на тѣсто: № 131 или № 132.

На фаршъ: 1 ф. жареной говядины или телятины, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. дичи, $\frac{1}{8}$ ф. визиги, $\frac{1}{2}$ рису, 30—40 шт. свѣж. некрупныхъ бѣл. грибовъ, 1 чайн. лож. перцу, прост. и англійск. $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 1 луковицу, 2 сухаря, 1 лож. сметаны, соли, зеленой петрушки и укропа.

174. Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой. Намочить съ вечера визигу холодной водою; утромъ воду слить, визигу вымыть, отварить съ солью, кореньями и припностями; когда сдѣлается мягкой и прозрачной, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, мелко порубить, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, рубленой зеленью петрушки, порубленными крутыми яйцами; рыбу очистить, снять кожу, вынуть кости, обжарить посочнѣе въ маслѣ. Тѣсто раздѣлить на двѣ неровныя части, большую раскатать, положить на смазанный масломъ противень, разложить ровно фаршъ изъ визиги, наверхъ куски рыбы, прикрыть крышкой изъ другой части тѣста, зацѣпять, дать подняться, смазать желткомъ, присыпать сухарями, испечь.

Выдать: 2 стак. рису, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. визиги, 2 ф. рыбы, соли, зелен. петрушки, 2 сухаря. На тѣсто № 123.

175. Пирожки съ нашей и рыбой. Снять съ костей мясо ершей, еще лучше сига, порѣзать кусочками, посыпать солью, перцемъ, кто любитъ,

мушкатнымъ орѣхомъ, обжарить въ маслѣ. Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу, смѣшать ее съ солью, сливочнымъ масломъ, рубленой зеленью петрушки и укропа. Тѣсто раскатать тонко, надрѣзать кружковъ большимъ стаканомъ или выемкой, положить на каждый кашу, наверхъ кусочекъ рыбы, зацѣпять концы, оставивъ по срединѣ небольшое отверстіе, уложить на смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водой, вставить въ печь на 40 минутъ.

Къ этимъ пирожкамъ подается горячій нѣмецкій соусъ, въ который прибавляются мелко порѣзанные молоки налима.

Выдать: 1 ф. гречневой крупы, соли, $\frac{1}{3}$ ф. чухонск. масла, зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ ф. крупныхъ ершей или сига, 1 желтокъ. На тѣсто № 137, на соусъ № 345.

176. Подовые троичіе пирожки. Раскатать тонко тѣсто, вырѣзать стаканомъ или выемкой кружки, положить на каждый фарша, сверху присыпать рублеными яйцами, зацѣпять кругомъ на подобіе ватрушки, оставивъ всю середину открытой, испечь и передъ самымъ отпускомъ влить въ каждый пирожокъ понемногу очень крѣпкого бульону.

Фаршъ приготовить слѣдующимъ образомъ: мелко изрубленную луковицу обжарить хорошенъко въ маслѣ, положить туда же $\frac{1}{2}$ ф. мелко порѣзаннаго коровьяго вымени, $\frac{1}{2}$ ф. говядины безъ жиру, обжарить, остудить, мелко изрубить съчкой; 1 ф. говяжьихъ мозговъ изъ костей и $\frac{1}{2}$ ф. говядины порѣзать мелкими кусочками поджарить отдѣльно съ масломъ на сковородѣ, остудить, мелко изрубить, смѣшать съ первымъ фаршемъ, положить соли, толченаго перцу, немного мушкат. орѣха.

Выдать: на тѣсто № 126; на фаршъ: 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. вымени, 1 ф. говядины, 1 ф. говяжьихъ мозговъ изъ костей, соли, 7 зеренъ перцу, $\frac{1}{10}$ мушкат. орѣха, 1 лож. масла.

177. Смоленскіе пирожки. Смоленскую крупу просѣять, чтобы не было мукъ, перетереть съ яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; молоко поставить на огонь и когда закипитъ, положить чухонское масло, размѣшать, всыпать крупу, не снимая съ огня и быстро мѣшая, поставить въ горячій духовой шкапъ на 10 минутъ, выложить на блюдо, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и порубленными крутыми яйцами. Раскатать тонко слоеное тѣсто, подѣлать пирожки, смазать желткомъ по поламъ съ водой, испечь.

Выдать: 2 стак. смоленск. крупы, 1 яйцо, $\frac{2}{3}$ стак. цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, 4 яйца, соли, 6 зеренъ перцу, $\frac{1}{10}$ мушкат. орѣха, 1 желтокъ, смазать пирожки. На слоеное тѣсто № 133.

178. Пирожки печерскіе. Приготовить слоеное тѣсто, поставить на ледъ на цѣлый часъ, раскатать тонко, надрѣзать косыхъ четырехугольниковъ, положить на средину каждаго фаршъ, соединить плотнѣе концы, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, вставить въ печь. Все это нужно

сдѣлать въ холодномъ мѣстѣ, иначе масло растаетъ и пирожки выйдутъ неудачны.

Выдать: на тѣсто № 133; на фаршъ № 140 или № 149.

179. Пирожки печерскіе инымъ манеромъ. Сдѣлать опару изъ стакана цѣльнаго молока, дрождей, муки, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло; между тѣмъ замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, масла, яицъ, смѣшать съ поднявшейся опарой, вымѣсить хорошенъко, дать подняться еще разъ. Изрубить телятину съ почечнымъ жиромъ очень мелко, положить поджареннаго въ маслѣ лука, соли, поджарить все вмѣстѣ, снять съ огня, остудить, еще порубить, положить перцу, влить сметаны. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, раздѣлить его на куски, раскатать каждый въ величину маленькаго блюдечка, положить посерединѣ фаршу, присыпать сверху рублеными крутыми яйцами, зацѣпять кругомъ какъ ватрушку, переложить на смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать желткомъ, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жиру, 1 лож. масла, 1 луковицу, соли, 2 лож. сметаны, 7 зеренъ перцу, 3 яйца. На тѣсто: 1 стак. цѣльнаго молока, 2 лож. или на 1 коп. сухихъ дрождей, соли, $\frac{6}{8}$ ф. масла, 4 яйца, 2 ф. муки.

180. Пирожки печерскіе съ семгой. Приготовить тѣсто какъ сказано въ предыдущемъ №, раскатать тонко, вырѣзать кружки, положить на каждый кружокъ кнели съ прибавкой взбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, на нее тоненькій ломтикъ хорошей семги, зацѣпять кругомъ какъ ватрушку, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Эти пирожки чрезвычайно вкусны.

Выдать: на тѣсто: 1 стак. молока, 3 лож. жидкихъ или на 2 коп. сухихъ дрождей, соли, $\frac{6}{8}$ ф. масла, 4 яйца, 2 ф. муки. На кнели № 233, 1 желтокъ смазать пирожки, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.

181. Пирожки рассоли. Изрубить очень мелко говядину или телятину, положить соли, лука, ветчиннаго сала, шампиніоновъ, толченаго перцу, столочь все въ ступкѣ, вбить два желтка.

Изъ слоенаго тѣста или рассыпчатаго надрѣзать кружковъ, наложить фаршу, испечь.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф. говядины или телятины, $\frac{1}{4}$ ф. ветчиннаго сала, 2 желтка, соли, перцу 5 зеренъ, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ. На тѣсто № 133, или № 131, или № 132.

182. Пирожки съ мозгами жареные въ маслѣ. Телячьи мозги налить кипяткомъ, отварить съ солью и уксусомъ, откинуть на сито, остудить, мелко порѣзать; луковицу мелко покрошить, слегка поджарить въ маслѣ, положить поджаренные мозги, прожарить немного, всыпать толченаго перцу, соли, мушкатнаго орѣха, влить крѣпкого бульону, сметаны, размѣшать, снять съ огня.

Стаканъ теплаго (какъ парное), но не кипяченнаго, молока влить въ чашку, смѣшать съ дрожжами и мукой, поставить въ теплое, но не горячее

мѣсто, дать подняться; тогда вбить 2 яйца цѣльными и 2 желтка, размѣнать, положить соли, масла и остальную муку, вымѣнить хорошенько руками, раскатать тѣсто тонко, подфлать пирожки, дать подняться на столѣ, изжарить въ маслѣ или фритюрѣ въ глубокой сковородѣ. Класть пирожки можно когда масло закипитъ.

Выдать: 1 бычачій или 2 телячьихъ мозга, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 зеренъ перцу, соли, 3 лож. крѣпкаго уксуса, $\frac{1}{8}$ мушкати. орѣха, 1 луковицу, 1 лож. крѣпкаго бульону, 1 лож. густой сметаны.

На тѣсто: 1 стак. цѣльнаго молока, 1 ложку жидк. или $1\frac{1}{2}$ золот. сух. дрождей, 2 яйца, 2 желтка, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 5 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла изжарить пирожки. Подаются горячими.

183. Слоеные пирожки а à la reine. Изъ слоенаго тѣста надфлать маленькихъ булочекъ величиною въ мелкое яблоко, переложить на листъ, смазать желткомъ пополамъ съ водою, испечь. Когда булочки будутъ готовы, снять съ листа, срезать очень острымъ ножомъ крышечки, осторожно вынуть мякннхъ и наполнить, образовавшуюся пустоту фаршемъ изъ филеесвъ домашней птицы: индѣйки, курницы, цулярки, закрыть срезанными крышечками, подогрѣть въ духовой печкѣ и подать.

Выдать: на слоеное тѣсто № 133, на фаршъ № 149.

184. Растигаи съ лососиной. Приготовить фаршъ изъ визиги съ мелко порубленными крутыми яйцами № 145. Свѣжую лососину порѣзать небольшими кусками, слегка посолить, обжарить въ маслѣ. Сдобное тѣсто раскатать тонко, вырѣзать большимъ стаканомъ или выемкой кружки, положить на каждый фаршу, сверху кусочекъ обжареной лососины, защипать такъ, чтобы середина оставалась открытою, смазать яйцомъ, испечь. Отпуская къ столу, въ отверстие влить понемногу очень крѣпкаго рыбнаго бульону. Въмѣсто лососины можно взять осетрину или малосольную семгу.

Такимъ образомъ можно приготовить и постные растиган, исключивъ яйца и заменивъ коровье масло орѣховымъ или горчичнымъ. Фаршъ въ такомъ случаѣ приготовить изъ рнеу и визиги.

Выдать: на тѣсто № 137, на фаршъ: $\frac{1}{8}$ ф. визиги, 5 яицъ, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. рыбы, 1 желтокъ.

185. Растигаи съ солеными груздями. Соленые грузди перемять въ холодной водѣ, крошить мелко, поджарить въ постномъ раковомъ или орѣховомъ маслѣ, смѣнать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ, подфлать пирожки изъ постнаго тѣста какъ сказано въ № 184, испечь или изжарить въ маслѣ.

Выдать: на постное тѣсто № 129, или № 130, 2 луковицы, $\frac{3}{4}$ стак. постнаго раковаго или горчичнаго масла, 5 зеренъ перцу, 2 ф. груздей.

186. Растигаи постные съ рыбнымъ фаршемъ. Приготовить постное тѣсто, раздѣлить его на маленькія части, раскатать, положить на каждую лепешку

рыбнаго фарша, на него тоненькій ломтикъ малосольной семги, прикрыть фаршемъ, защипать кругомъ какъ ватрушку, вставить въ печь.

Выдать: на постное тѣсто № 129 на фаршъ изъ рыбы № 147.

187. Пирожки съ мясомъ къ завтраку. Взять 2 ложки хорошихъ бѣлыхъ дрождей, 2 чайныхъ чашки сливокъ, 1 чашку растопленнаго, чуть теплаго, масла, и 5 цѣлыхъ яицъ; все это вылить въ каменную чашку, разбить хорошенько, всыпать муку, размѣнать, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить соли, выбить лопаточкой, замѣнить очень мягкое тѣсто, подфлать пирожки съ фаршемъ изъ мяса продолговатые или круглые въ родѣ пышекъ, дать подняться и жарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Чтобы масло не горѣло, влить въ него когда закипитъ 1 стол. ложку спирту.

Выдать: 2 чайн. чашки сливокъ, 2 лож. хорошихъ жидкихъ дрожд. или на 2 коп. сухихъ, 1 чашку чухонск. масла, соли, 5 яицъ.

На мясной фаршъ № 140.

188. Пирожки постные или скоромные съ кислой капустой и сухими грибами. Кислую шинкованную капусту хорошо отжать, положить въ кастрюлю, прибавить масла, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, подливая по немножку жирнаго бульона; сухіе бѣлые грибы, перемять въ теплой водѣ, отварить, мелко порубить, смѣнать съ поджаренной капустой, мелко порубленными крутыми яйцами, толченымъ перцемъ. Постное или сдобное тѣсто раскатать, подфлать маленькіе пирожки, дать имъ подняться и испечь или изжарить въ маслѣ.

Выдать: полную тарелку кислой шинкованной капусты, $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, 4 яйца, 7 зеренъ перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 лож. жирнаго бульону, 1 желтокъ смазать пирожки, или $\frac{3}{4}$ ф. масла. На тѣсто постное № 129 или № 130.

189. Пирожки съ мяснымъ фаршемъ жареные въ маслѣ. Влить стаканъ цѣльнаго молока въ каменную чашку, положить дрождей, муки, размѣнать, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа тѣсто должно подняться, тогда выбить его хорошенько деревянной лопаточкой, положить соли, масла, не растопленнаго, но и не очень холоднаго, 4 желтка и остальную муку, 2 лож. рому, выбить тѣсто, хорошенько, поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Это тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было раскатать, подсыная слегка муки. Раздѣлить его на двѣ равныя части, раскатать два кружка въ палецъ толщиною, подсыная по немногу муки; на одинъ изъ нихъ наложить кучками фаршъ, накрыть ровно другимъ кружкомъ, вырѣзать стаканомъ пирожки, переложить на посыпанный мукой листъ, поставить въ теплое мѣсто, на $\frac{1}{2}$ часа, дать подняться.

Свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ положить въ кастрюлю, поставить на огонь, пусть закипитъ, влить 2 ложки спирту, спускать по 5—6 пирожковъ заразъ, жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкой, наблюдать, чтобы масло ровно кипѣло. Когда пирожки подрумянятся со всѣхъ сторонъ,

вынуть друшлаковой ложкой на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, сложить на блюдо, подать горячими.

Выдать 1 стак. цѣльнаго молока, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, 2 ложки жидк. или на 3 коп. сух. дрождей, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 4 желтка. На фаршъ: № 140 или № 141.

Вмѣсто мяснаго фарша можно положить вареня безъ сока или яблочнаго мармеладу: 6 кисловатыхъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, варить, постоянно мѣшая на легкомъ огнѣ, пока не погустѣетъ. Въ такомъ случаѣ изжарить пирожки, вынуть на рѣшето, переложить на блюдо, обсыпать толченымъ сахаромъ и толченой корицей.

190. Пирожки изъ рису съ мяснымъ фаршемъ. Сварить мягкую молочную кашу изъ рису, остудить, вбить яйца, размѣшать, выложить на большое блюдо не толстымъ слоемъ, сгладить, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло; вырѣзать выемкой, круглые пирожки, обвалить ихъ въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ фритюрѣ или коровьемъ маслѣ, переворачивая осторожно, чтобы не сломать. Когда всѣ поджарятся, вынуть ложкой середину, наполнить фаршемъ, поставить минутъ на 10 въ духовую печь.

Выдать 1 ф. рису, 1 бут. цѣльнаго молока, 4 яйца, соли, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 яйца, обвалить пирожки, 1 стак. толченыхъ сухарей. На фаршъ № 140 или 141.

191. Украинскіе пирожки съ творогомъ. Положить $1\frac{1}{2}$ ф. творогу подъ прессъ, чтобы стекла вся сыворотка. Вскипятить въ кастрюлѣ $2\frac{1}{2}$ стакана воды, положить 2 столовыхъ ложки масла, 1 чайную ложечку соли, дать закипеть ключемъ, всыпать, мѣшая, 2 стакана просѣянной гречневой муки, поставить на плиту, мѣшая лопаточкой минутъ 5, отставить на теплое мѣсто, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Творогъ протереть сквозь рѣшето, вбить два яйца, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, 1 ложечку масла, 2 столовыхъ ложки свѣжей сметаны, размѣшать. Тѣсто выложить на столъ, надѣлать изъ него шариковъ величиной въ картофелину средней величины, обмакивая руки въ муку, раскатать каждый въ тоненькую лепешку, положить на каждую ложку творогу, слѣпить края, обравнять рѣзцомъ. Положить въ кастрюлю 1 ф. масла и $\frac{1}{2}$ ф. свиного или топленого почечнаго жиру, дать закипеть, опускать пирожки, зарумянить со всѣхъ сторонъ, выбрать друшлаковой ложкой въ глубокое блюдо, облить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и самой свѣжей сметаной, или то и другое подать отдѣльно.

Выдать $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, 2 стак. гречневой муки, 2 яйца, 3 лож. чухонск. масла, 4 лож. сметаны, 1 ф. масла и $\frac{1}{2}$ ф. свиного или почечнаго жиру жарить пирожки, 1 стак. сметаны и $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла облить пирожки.

192. Пирожки съ фаршемъ изъ шпина (Шпекъ-кухень). Приготовить тѣсто на дрождахъ. Самый лучшій шпикъ (свиное сало) покропить очень мелко, положить толченаго простаго и англійскаго перцу, соли, укропу, майорану, сырое яйцо, мелко изрубленную луковицу, кто любитъ. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, раскатать его, разложить фаршъ, вырѣзать небольшіе продолговатые пирожки, переложить на листъ, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водою, вставить въ горячую печь.

Выдать $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 стак. молока, 2 яйца, соли, 1 лож. дрожд. или сух. на 1 коп. $\frac{1}{8}$ ф. масла.

На фаршъ: 1 ф. шпикку, 10 зеренъ перцу, соли, (1 луковицу), 1 яйцо, укропу, майорану, 1 желтокъ смазать пирожки.

193. Пирожки изъ говядины или рису. Рису перемять, отварить, откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, влить немного бульону, положить соли, очень немного толченаго перцу, шампиніоновъ, масла, луковицу, поставить на плиту и варить до совершенной мягкости, выложить на блюдо, остудить, подѣлать пирожки такой формы какіе дѣлаются изъ блинчиковъ, (въ родѣ короткой сосиски) обваливая ихъ въ сухаряхъ. Бѣлки взбить, но не въ такую густую пѣну какъ на безе, положить перцу, соли, ложку растопленнаго масла и ложку воды, обмакнуть каждый пирожокъ, еще разъ обваливать въ сухаряхъ, уложить въ глубокую сковороду на кипящее масло, обжарить, постоянно повертывая, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ одинаково. Вмѣсто русскаго масла можно взять фритюръ.

Такимъ же образомъ можно дѣлать пирожки изъ варенаго мяса: отдѣлить его отъ жилъ и лишняго жира, очень мелко изрубить сѣлкой, положить 3 сырыхъ желтка, рубленой зелени петрушки, соли, перцу, 3 лож. растопленнаго масла, 2 ложки жирнаго бульону, подѣлать пирожки и поступать какъ сказано выше.

Выдать 1 ф. рису, $\frac{1}{2}$ стак. бульону, $\frac{3}{4}$ ф. шампиніона, 1 луковицу, 1 стак. сухарей, 3 бѣлка, 6 зеренъ перцу, соли, 1 лож. прованск. масла, 1 ф. фритюру и русскаго масла; или: 2 ф. вареной говядины, 3 желтка, рубленой зелени петрушки, соли, перцу, 3 лож. масла, 2 лож. жирнаго бульону.

194. Пирожки изъ картофеля съ мяснымъ фаршемъ. Картофель очистить отъ кожи, перемять, сварить съ солью, откинуть, протереть сквозь сито, положить въ это пюре сливокъ, немного мелкаго сахару, муки, желтковъ, размѣшать, раздѣлить на части, раскатать толщиною въ палецъ, наложить мяснаго фарша, защипать, обваливать въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ на глубокой сковородѣ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарица картофеля, 4 стол. лож. муки, 3 желтка, 4 лож. очень густыхъ сливокъ, 8 сухарей, $\frac{1}{2}$ ф. масла. На фаршъ № 140 или № 141.

195. Жареные пирожки или пончики съ мясомъ. Приготовить не крутое едобное тѣсто, раздѣлить на двѣ равныя части, раскатать въ палецъ толщиною; на одну положить небольшими кучками мяснаго фарша, закрыть другой, обжать пальцами кругомъ, вырѣзать круглые пирожки, изжарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: на тѣсто № 123, на фаршъ № 140, 2 ф. масла, или: 1 ф. масла и 1 ф. свиного сала, 2 лож. сахара.

Тѣсто на пончики должно быть такъ густо, чтобы только можно было его раскатать или растянуть руками.

196. Пирожки изъ блинцовъ. Напечь молочныхъ блинцовъ, наложить на каждый фаршу, загнуть края, чтобы фаршъ не выемнялся, свернуть въ трубочку, обваливать въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, легонько поверачивая, чтобы зарумянились кругомъ.

Выдать: на блинцы № 181, на фарш № 140, 8 сухарей, 2 яйца обвалить пирожки.

197. **Пирожки из блинцов с фаршем из курицы и шампинионов.** Напечь молочных блинцов, подфлат пирожки с следующим фаршем: полную ложку чухонского масла вскипятить в кастрюльке, всыпать муку, быстро мѣшая, сейчас же, не давая мукѣ зарумяниться, развести бульономъ, прокипятить; желтки разбить со сливками, вылить в соус, положить туда же нарезанные маленькими кусочками филе курицы, шампинионы и, если есть, трюфели, размѣшать, уварить такъ, чтобы образовалась очень густая масса, выложить на тарелку, остудить, подфлат пирожки, обвалить в яйцахъ и сухаряхъ, обжарить в масле.

Выдать: куриныхъ фелеевъ 1 ф., 8 шампинионовъ крупныхъ, 3 трюфеля, 1 лож. масла, 1 не совсемъ полную лож. муки, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка, соли, 1 1/2 стак. очень крѣпкого бульону. На блинцы № 1081.

198. **Пирожки из рассыпчатого тѣста с фаршем из раковых шеек.** Чухонское масло перемѣять в холодной водѣ, отжать до-суха в полотенцѣ, растереть добѣла в каменной чашкѣ, вбить яйца, размѣшать, влить сметаны, спирту или рому, всыпать муку, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко (в 1/4 палеца толщиной), положить маленькими кусочками фаршъ, загнугъ тѣсто, вырѣзать полукруглые пирожки, смазать желткомъ, разбитымъ с водою, посадить в печь на 15—20 минутъ.

Фаршъ готовится такъ: изжарить в масле или отварить в соленой водѣ свѣжую рыбу, снять с костей мясо, мелко изрубить, смѣшать с мелко порѣзанными, отваренными в соленомъ кипяткѣ, раковыми шейками, раковымъ масломъ, покрошенными, отдѣльно отваренными шампинионами, мушкатнымъ орѣхомъ, лимонной цедрой, лимоннымъ сокомъ; столовую ложку масла вскипятить, всыпать муку, быстро мѣшая, развести бульономъ, прокипятить, всыпать рубленой зелени петрушки, размѣшать, вылить в фаршъ.

Выдать: на тѣсто: 1/2 ф. чухонск. масла, 2 яйца, 1/2 стак. сметаны, 2 лож. спирту, соли, 1 1/2 ф. муки. На фаршъ: 1 ф. свѣжей рыбы, 30 шт. раковъ, 10 шампинионовъ, 1 неполную ложку муки, 1/4 стак. сметаны, 1/8 мушкатн. орѣха, цедры с 1/4 лимона, 1 лож. чухонск. масла, соку изъ 1/4 лимона, 1 чайн. лож. рублен. зелени петрушки, 1/2 стак. бульону, 1 яйцо смазать пирожки.

199. **Пирожки из рассыпчатого тѣста с морковью и бешмелемъ.** Морковь очистить, перемѣять, отварить с солью и кускомъ сахара, выпнуть, остудить, крупно порубить, смѣшать с масломъ и порубленными яйцами; ложку чухонского масла вскипятить в кастрюлькѣ, всыпать муку, размѣшать, развести густыми сливками, вливая ихъ понемногу, постоянно мѣшая, чтобы не было комочковъ, немного остудить, вбить желтокъ, поставить на плиту, дать загустѣть, но не кипятить, положить мушкатнаго орѣха, порубленной зеленой петрушки, смѣшать с порубленной морковью, подфлат с этимъ фаршемъ пирожки изъ рассыпчатого тѣста.

Выдать: 10 шт. красной моркови, 1 лож. мелкаго сахару, соли, 1/4 ф. чухонск.

масла, 1/2 стак. муки, 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 4 яйца, 1/10 мушкат. орѣха, зелени петрушки. На тѣсто № 131.

• 200. **Фаршированные булочки.** Взять домашнихъ или продажныхъ маленькихъ булочекъ, срѣзать крышечку, вынуть осторожно мякишъ, смочить его бульономъ, дать размякнуть; отварить на половину хорошую молодую курицу, снять филей, мелко изрубить, смѣшать с мякишемъ, положить масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха или цвѣта, рюмку рейнвейну и щепотъ муки, размѣшать все хорошенько, нафаршировать булочки, прикрыть срѣзанной крышечкой, смазать масломъ, посыпать сухарями, поставить в неслишкомъ горячую печь. Эти булочки подаются къ бульону.

Выдать: 12 булочекъ, филей вареной курицы, 3 лож. масла, 6 зеренъ перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 1 мален. рюмку рейнвейна 1/2 лож. муки, 2 сухаря.

201. **Нѣмецкіе пирожки.** Нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками копченаго шпика или копченой свиной грудки, снявъ с нея кожу, смѣшать с перемѣтымъ в нѣсколькихъ водахъ кишмишемъ, мелко изрубленными луковичками, толченымъ перцемъ и майораномъ, кто любитъ, рубленой зеленой петрушкой. Часовъ за 6 до обѣда влить в чашку теплое, но не кипяченое молоко и дрожжи, всыпать муку (1/3 всей пропорціи), размѣшать, покрыть полотенцемъ, поставить в теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить хорошенько веселкой, положить масла, соли, яицъ, всыпать остальную муку, мѣсить хорошо 1/2 часа, пока не начнетъ отставать отъ стола и отъ рукъ, тонко раскатать, подфлат полукруглые пирожки, переложить на смазанный масломъ листъ, смазать желткомъ, вставить в горячую печь на 1/2 часа. Эти пирожки обыкновенно подаются къ закускѣ.

Выдать: 1 ф. шпика, или копчен. свиной грудки, 1/4 ф. кишмишу, 3 луковицы, 6 зеренъ перцу, 1/4 чайной лож. майорана, 1/2 чайн. лож. рублен. зелени, петрушки, соли. На тѣсто: 1 стак. молока, 2—3 яйца, 1/4 ф. масла, соли, 1 1/2 ф. муки.

Г. Разныя принадлежности къ супу.

202. **Гренки с сыромъ.** Срѣзать верхнюю корку с французской не очень мягкой булки, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, уложить на смазанный масломъ листъ, посыпать сверху каждый ломтикъ булки тертымъ на теркѣ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, вставить в печь, дать хорошо зарумяниться и подсохнуть.

Швейцарскій сыръ и пармезанъ можно замѣнить честеромъ, кто любитъ или голландскимъ.

Выдать: 1 франц. булку, 1/3 ф. сыру 1/4 ф. масла.

203. **Гренки поджаренныя.** Французскую черствую булку нарѣзать мелкими, правильными квадратиками, сложить на сковороду, скропить хорошенько растопленнымъ масломъ, поджарить со всѣхъ сторонъ, мѣшая, чтобы не пригорѣли.

Выдать: 1 франц. булку, 1/8 ф. масла.

204. Гренки съ мясным фаршемъ. Вареную или жареную телятину или говядину мелко изрубить съ лукомъ, всыпать тертой на теркѣ черствой булки, смѣшать, поджарить на сковородѣ съ масломъ, посолить, положить сметаны, яицъ, размѣшать, намазать этимъ фаршемъ ломтиками порѣзанную булку, уложить на смазанный масломъ листъ, присыпать тертымъ пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, вставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. мяса или вчерашняго жаркого, 1 франц. булку, 2 яйца, 4 лож. густой сметаны, 3 лож. тертой булки, 1 небольшой луковичу, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

205. Гренки съ селедкою къ завтраку. Срѣзать корку съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обравить, уложить на смазанный масломъ листъ, поставить минутъ на 5 въ печь. Хорошія селедки налить молокомъ или водою часа на два, снять съ нихъ кожу, головки и хвостики отрѣзать прочь, выпотрошить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нафарзировать навкосъ тоненькими кусочками. Растереть готовую горчицу съ прованскимъ масломъ и крутыми желтками; молоко, вынутые изъ сельдей изрубить очень мелко съ оливками безъ косточекъ, смѣшать съ горчицей, прибавить 1 ложку чухонскаго масла, растереть хорошенько, намазать этой массой съ одной стороны гренки, положить сверху нафарзированную селедку, мелко покрошенный лукъ съ яйнецъ, порубленные оставшіеся бѣлки и вставить въ печь на 5 минутъ.

Эти гренки подаются къ завтраку или закускѣ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 селедки, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 яйца, 10 шт. оливокъ, зеленого лука, 3 лож. прованск. масла, 1 лож. чухонск. масла.

Если гренки готовятся постныя, не нужно прибавлять яицъ и чухонскаго масла.

206. Гренки съ грибнымъ фаршемъ. Срѣзать корку съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками. Мясо щуки или судака отварить съ солью, мелко порубить, поджарить съ масломъ. Сухіе бѣлые грибы перемыть, отварить, порубить мелко, смѣшать съ рыбой и поджаренной въ маслѣ луковичей, солью, толченымъ перцемъ, наложить этого фарша на каждый ломтикъ хлѣба, посыпать сверху сухарями и вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Выдать: 1 франц. булку, 2 ф. рыбы, 10—12 грибовъ, соли, 6 зеренъ перцу, 1 луковичу, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 2 сухаря.

207. Гренки съ рыбнымъ фаршемъ. На тоненькіе ломтики французской булки наложить поджареннаго въ маслѣ рыбнаго фарша № 147, скропить скоромнымъ или постнымъ масломъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 1 франц. булку, $\frac{1}{2}$ стак. масла, на фаршъ № 137.

208. Гренки съ выпускными яйцами. Раскалить чухонское масло на сковородѣ, выпустить на него яйца какъ для яичницы, изжарить. Французскую булку безъ корокъ порѣзать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый въ цѣльное молоко, смѣшанное съ сырыми яйцами; разогрѣть на сковородѣ масло,

уложить на него гренки, подрумянить съ обѣихъ сторонъ, положить на каждую кусокъ яичницы (одно яйцо) и подать къ супу или щамъ изъ шината.

Выдать: 6 яицъ на яичницу, $\frac{1}{2}$ франц. булки въ 5 коп. $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ стак. молока, 2 яйца.

209. Клецки мучныя. Чухонское масло слегка разогрѣть, растереть до бѣла, вбить яйца, всыпать муку, бить ложкой $\frac{1}{4}$ часа, спустить чайной ложечкой въ кипящій бульонъ.

Выдать: 4 ложки разогрѣтаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 4 яйца.
Вѣлки можно взбить въ пѣну.

210. Клецки заварныя. Масло и $\frac{1}{2}$ стакана воды вскипятить, всыпать, не переставая мѣшать, муку, отставить когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюльки, остудить, вбить яйца, выбивать ложкой $\frac{1}{2}$ часа, всыпать не много рубленой зелени петрушки и спускать въ бульонъ чайной ложечкой за $\frac{1}{2}$ часа до подачи къ столу.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. растоплен. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. рубленой зелени петрушки.

211. Другимъ манеромъ. Разбить въ чашкѣ 3 яйца, влить молоко, всыпать муку, размѣшать хорошенько; распустить въ кастрюлѣ масло, влить въ него приготовленное тѣсто, держать на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, пока тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, отставить, остудить, вбить три яйца, положить соли, размѣшать хорошенько, спускать чайной ложечкой въ кипящій бульонъ. Какъ только всплывутъ наверхъ—подавать.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. молока, 9 лож. муки, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

212. Клецки французскія. Растереть добѣла масло, вбить по одному желтки и 1 цѣлое яйцо, всыпать муку, мушкатнаго цвѣта, размѣшать хорошенько и спускать чайной ложечкой въ бульонъ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, 3 желтка, 1 яйцо, 3 лож. муки, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мушкат. цвѣта.

213. Клецки со сметаной легкія. Лоть муки, лоть растопленнаго чухонскаго масла, 3 ложки свѣжей, густой сметаны размѣшать, поставить на огонь, дать мукѣ зарумяниться, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару, немного лимонной цедры, мушкатнаго цвѣта, вбить 5 желтковъ, 5 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, спускать чайной ложечкой въ кипящій бульонъ за 5 минутъ до обѣда.

214. Клецки изъ сухарей. Сливочное или чухонское масло слегка разогрѣть, растереть добѣла съ желтками, положить немного соли, влить $\frac{1}{2}$ стак. воды и столько бѣлыхъ, мелко толченыхъ сухарей, чтобы тѣсто было такой густоты какъ обыкновенно дѣлается для клецокъ, дать разбухнуть сухарямъ и спускать ложечкой въ кипящій бульонъ.

215. Клецки из манной каши. Вскипятить цельное молоко с маслом, всыпать крупу, размешать, дать развариться крупе, поставить в духовую печь на 10 минут, вынуть, выложить в глубокую тарелку, и остудить, вбить желтки, вымешать хорошенько, положить взбитые в пену белки, смешать и ложечкой спускать в кипящий бульон.

Выдать: 1 стак. цельного молока, $\frac{1}{2}$ стак. растоплен. масла, $\frac{1}{2}$ стак. ман. крупы, 4 яйца, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. ореха, кто любит.

216. Клецки картофельные. Отварить картофель в соленой воде, очистить, протереть горячий сквозь сито. На 3 стак. или 1 ф. протертого картофеля положить 2 полных ложки масла, немного лимонной цедры, сок из лимона, желтки, взбитые в пену белки, размешать осторожно, подфлат продолговатыми или круглыми клецки, подсыпая понемногу муки, опустить в кипящий бульон, закрыть крышкой кастрюлю, дать вскипеть и когда клецки всплывут наверх—подавать.

Выдать: 6 яиц, $\frac{1}{2}$ бол. лимона, 1 кусок сахара стереть цедру, 2 полных стол. лож. масла, картофелю, 1 лож. муки.

217. Другим манером. Картофель отварить в соленой воде, очистить, протереть сквозь сито; взять этого пюре 3 стакана, положить в него масла, соли, немного мушкатного ореха, вбить яйца, всыпать муку, размешать хорошенько, спускать ложечкой в кипящий бульон.

Выдать: 4 яйца, 3 лож. масла, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. ореха, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 3 стак. картофельного пюре ($\frac{1}{2}$ гарнца).

218. Клецки рисовые. Рис или сарочинское пшено перемять в теплой воде, сварить густую разсыпчатую кашу на молоке с маслом, остудить; масло растереть добела, смешать с кашей, вбить яйца, положить тертой на терке булки, размешать поскорее, спускать ложечкой в кипящий бульон. Для запаха можно положить лимонной цедры, мушкатного ореха или цвѣта.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. рису, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, 3 яйца, 2 лож. тертой булки, (мушкат. ореха или цвѣта, или лимон. цедры, стертой на кусок сахара).

219. Бишонты или бисквитные клецки. Чухонское масло слегка разогреть, растереть добела, вбить по одному желтки, мешать целый час, всыпать муку, смешать осторожно со взбитыми в густую пену белками. Кастрюлю или глубокую сковороду смазать маслом, обсыпать сухарями, вылить в нее тесто, поставить в горячую печь на 20 минут, вынуть, дать остыть, выложить из кастрюли, порезать аккуратно квадратиками, или длинными кусочками, опустить в бульон, вылитый в миску.

Выдать: $\frac{1}{2}$ лож. чухонск. масла, 4 яйца, 2 лож. муки, 2 сухаря, 1 лож. масла смазать кастрюлю.

220. Омлет. Яйца разбить хорошенько, положить соли, очень немного мушкатного ореха, влить сливки, размешать. Сковороду смазать сливочным

маслом, вылить разбитые со сливками яйца, вставить в горячую печь минут на 10, вынуть и сейчас же свернуть в трубку, мелко нашинковать как лапшу, опустить в бульон перед самым отпуском к столу.

Выдать: 4 яйца, 4 полн. столов. лож. густых сливок, соли, на кончик ножа мушкат. ореха, 1 лож. сливочн. масла, смазать сковороду.

221. Клецки из телячьей печени. Телячью печень вымыть, снять плену, натереть на терке или очень мелко порубить, положить соли, мушкатного ореха, растопленного сливочного масла, толченых сухарей, сливок, яиц, размешать хорошенько и спускать маленькие клецки чайной ложечкой в кипящий бульон.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. печени, соли, $\frac{1}{16}$ мушкат. ореха, 3 столов. лож. сливоч. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. густых сливок, 3 яйца.

Белки можно взбить в пену.

222. Аморетки. Телячий мозг вымыть, очистить от тонкой пленки, опустить в кипяток с разными кореньями минут на 15, вынуть друшлаковой ложкой, слегка остудить, разрезать острым ножом на небольшие кусочки; раскалить на сковороде масло, положить куски мозга, поджарить с обеих сторон, переложить на тарелку, обсыпать жареной в масле рубленой зеленью петрушки.

Подаются к супу à la julienne, printanière и как гарнир к соусу из шпината или щавеля.

Выдать: 1 телячий мозг, 6 зерен перца, петрушки, моркови, сельсерея по $\frac{1}{2}$ корешка, 2 лавров. листа, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стол. лож. рубл. зелени петрушки.

223. Фрикадельки из говядины или телятины. Говядину или телятину очистить от жил, очень мелко порубить с луком поджаренным в масле, положить соли, немного толченого перца, намоченной в молоке и отжатой булки, яйцо, порубить еще, чтобы было мягко как тесто, протереть сквозь решето, скатать шарики величиною с грецкий орех, обваливая слегка в муке, опустить минут за 10 до обеда в кипящий бульон или борщ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. говядины от сѣлка или телятины, 1 луковицу, соли, 6 зерен перца, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца, зелен. петрушки, 1 стак. молока $\frac{1}{2}$ лож. муки.

224. Клецки на молоке. Разбить хорошенько яйца с молоком, всыпать муки, размешать; раскалить на сковороде чухонское масло, вылить на него приготовленное тесто. Когда испечется, снять с огня, остудить; нарезать небольшими, косыми квадратами, опустить в миску с бульоном, подать.

Выдать: 4 яйца, 4 лож. цельного молока, 6 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла.

225. Клецки из мозгов. Растопить мозг из воловьих костей, процедить его, вбить яйца, всыпать муку, размешать хорошенько и спускать чайной ложечкой маленькие продолговатые клецки в кипящий бульон.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. мозгов, 2 лож. муки, 2 яйца, соли.

226. Клецки нокль. Влить в чашку растопленное масло, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ и не сдѣлается густо, вбить, не переставая мѣшать, 2 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, положить муки, выбивать $\frac{1}{4}$ часа, смѣшать съ 2 взбитыми бѣлками и опускать чайной ложечкой маленькія клецки въ кипящій бульонъ. Передъ тѣмъ какъ брать клецку, нужно всякій разъ опускать ложечку въ кипятокъ.

Выдать: 4 лож. сливочнаго масла, 2 яйца, 3 лож. муки.

227. Клецки польскія. Разбить хорошенъко яйца со сметаной, положить 5 лот. растопленнаго чухонскаго масла, немного соли, толченаго мушкатнаго орѣха, муки, замѣсить тѣсто такъ, чтобы можно было вымѣнивать его руками, раскатать въ видѣ тонкой колбасы, подсыпая понемногу муки, порѣзать величиною въ грецкій орѣхъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою, облить горячимъ чухонскимъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Выдать: 3 яйца, 1 стак. самой свѣжей сметаны, 5 лот. масла, муки, соли, мушкат. орѣха.

228. Клецки миндальныя. Сладкій и горькій миндаль обдать кипяткомъ, очистить, истолочь очень мягко, подливая понемногу розовой или воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, растопленнымъ сливочнымъ масломъ, желтками, тертой булкой и пѣной отъ 4 бѣлковъ, размѣшать осторожно, класть на листъ небольшія клецки, вставить въ умѣренную печь, чтобы испеклись и зарумянились.

Эти клецки подаются къ сладкимъ супамъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго, 4 зерна горькаго миндаля, 2 лож. мелкаго сахара, 2 лож. масла, 4 яйца, 2 лож. тертой булки.

229. Фрикадельки ихъ рыбы. Обжарить въ маслѣ головку луку, прибавить къ ней очищенной отъ кожи и костей свѣжей рыбы, (судака или щуки), обжарить, изрубить какъ можно мельче, прибавить намоченной въ молокѣ или водѣ и отжатой булки, соли, толченаго перцу, мушкатнаго цвѣта, мелко порубленной зелени петрушки, протереть черезъ сито или рѣшето, скатать маленькіе шарики обваливать въ мукѣ и за 5 минутъ до обѣда опустить въ рыбный бульонъ или борщъ.

Выдать: 2 ф. рыбы, 1 луковицу, 3 лож. масла, соли, 6 зеренъ перцу, мушкат. орѣха или цвѣта, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $1\frac{1}{2}$ лож. куки.

230. Фрикадельки изъ раковъ. Отварить раки съ солью и зеленымъ укропомъ, очистить ножки и шейки, изрубить помельче, прибавить раковаго масла, соли, яицъ, сливокъ, сахару, толченыхъ сухарей, порубить еще разъ хорошенъко, подѣлать маленькія фрикадельки, опустить въ кипящій бульонъ.

Выдать: 30—40 раковъ, (смотря по величинѣ) соли, 3 лож. раковаго масла, 2 яйца, 1 желтокъ, $1\frac{1}{2}$ лож. густыхъ сливокъ, 1 кусокъ сахару, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

231. Мясной фаршъ для бульона. Мягкій кусокъ говядины, еще лучше телятины, очень мягко изрубить съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, положить соли, толченаго перцу, намоченнаго въ молокѣ и отжатого мякиша булки, яицъ, сливочнаго масла, порубить еще все вмѣстѣ, протереть черезъ частое рѣшето или сито, скатать въ родѣ не длинной колбасы, обваливать въ мукѣ, отварить въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ, вынуть, порѣзать очень острымъ ножомъ тоненькими ломтиками, сложить въ миску, вылить бульонъ, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. говядины или телятины, соли, 1 луковицу, 3 лож. масла, 6 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 яйца, 1 лож. муки.

232. Фаршъ рыбный для бульона. Судака или щуку вычистить, выпотрошить, вымыть, снять кожу, срезать съ костей мясо, мелко порубить съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, положить соли, толченаго простаго и англійскаго перцу, сливочнаго масла, намоченной въ молокѣ или водѣ и отжатой булки, мушкатнаго орѣха, кто любитъ, истолочь хорошенъко въ ступкѣ, протереть сквозь рѣшето, раздѣлить на 2—3 части, скатать въ видѣ колбасы, обваливать въ мукѣ, отварить въ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ, порѣзать тоненькими ломтиками, сложить въ миску, налить бульономъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжей рыбы, соли, 8 зеренъ перцу, 1 луковицу, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ булки, 1 стак. молока, 2 яйца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 1 лож. муки.

233. Кнель. Филе курицы или молодую телятину мелко порубить, выжать жижи, положить соли, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, яицъ, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить сбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, размѣшать и за 5 минутъ до обѣда опускать кнель чайной ложечкой въ кипящій бульонъ. Сливки нужно класть передъ тѣмъ какъ опускать кнель.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. филе съ курицы, или телятины, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 3 яйца, $\frac{3}{8}$ ф. сливоч. масла, 1 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

234. Кнель изъ рябчиковъ. Изрубить очень мелко филе рябчиковъ, отдѣльно порубить почечнаго жира, смѣшать съ филеями, яйцами, солью, истолочь въ ступкѣ съ кусочкомъ льда, протереть черезъ сито, прибавить очень мелко порубленныхъ трюфелей или шампинионовъ, вынести на ледъ. За 10 минутъ до отъезда къ столу, спускать кнель чайной ложечкой въ кипящій бульонъ.

Выдать: 1 ф. филе съ, $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жира, 2 яйца, соли, 2—3 трюфеля или 4 шампиниона.

235. Фаршированныя оливки. Очистить отъ кожи и жилъ куринный филе, изрубить его очень мелко, положить сливочнаго масла, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, яицъ, порубить еще, истолочь, протереть сквозь сито, нафаршировать оливки, вынуть изъ нихъ косточки, отварить въ бульонѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. куриныхъ филе съ или телятины, 1 яйцо, 2 лож. сливоч. масла, соли, $\frac{1}{4}$ франц. булки, оливокъ.

Куриные филеи можно замѣнить телятиной, или же взять поровну того и другого.

236. Фаршированные яйца. Яйца сварить круто опустить на нѣсколько минутъ въ холодную воду, осторожно разрѣзать самымъ острымъ ножомъ, не снимая скорлупы, пополамъ вдоль, вынуть изъ скорлупы яйца, мелко порубить. Бѣлые сухіе грибы размочить въ молокѣ, отварить, порубить мелко, смѣшать съ порубленными яйцами, толченымъ перцемъ, солью, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, сырыми желтками, нафаршировать скорлупки, скропить растопленнымъ масломъ, посыпать толчеными сухарями, уложить на противень, поставить въ духовую печь, дать зарумяниться.

Выдать: 6 яицъ, 7 грибовъ, соли, перцу 5 зеренъ, 1 мал. луковицу, 3 полныхъ лож. масла.

Или: сварить крутыя яйца, скорлупу снять, разрѣзать яйца пополамъ въ длину, вынуть желтки, порубить ихъ, разогрѣть чухонскаго масла въ кастрюлькѣ, всыпать порубленные желтки, положить соли, немного толченаго перцу, рубленой зелени петрушки и укропа, толченыхъ сухарей, сырое яйцо, размѣшать, нафаршировать, оставшіеся бѣлки, скропить масломъ, присыпать сухарями, подрумянить въ духовой печи.

Подаются къ зеленымъ щамъ и къ закускѣ.

Выдать: 6 яицъ, 3 лож. масла, 2 сухаря, 1 яйцо, перцу 4 зерна, соли, зелени, петрушки и укропа.

Или: яйца сварить круто, опустить въ холодную воду, разрѣзать очень острымъ ножомъ вдоль, вынуть желтки и бѣлки, приготовить фаршъ какъ сказано выше, нафаршировать имъ скорлупки, скропить масломъ, присыпать сухарями, зарумянить.

237. Ушки съ мяснымъ фаршемъ. Вареное или жареное мясо: говядину или телятину мелко порубить, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, крутымъ мелко порубленнымъ яйцомъ и нѣсколькими ложками жирнаго бульона. Замѣсить тѣсто, тонко раскатать, подѣлать маленькіе вареники, слѣпить крѣпко концы, уложить на сковороду съ масломъ, обжарить со всѣхъ сторонъ, опустить въ бульонъ, или подать на тарелкѣ горячіе.

Выдать: на тѣсто № 139. На фаршъ № 140 или № 141.

238. Ушки съ грибами и рисомъ. Сварить на водѣ крутую рисовую кашу, остудить; сухіе бѣлые грибы намочить въ горячей водѣ, перемять, отварить, порубить мелко, смѣшать съ кашей, солью, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, толченымъ перцемъ, подѣлать маленькіе вареники, слѣпить концы покрѣпче, опустить въ кипящій грибной бульонъ, сварить.

Выдать: 1/2 ф. сухихъ грибовъ, 1 стак. рису, 1/2 стак. орѣховаго или горчичнаго масла, соли, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу. На тѣсто № 139.

Или эти ушки обжарить въ постномъ маслѣ и подать къ грибному бульону отдѣльно.

239. Ушки съ рыбнымъ фаршемъ. Щуку или судака очистить, вымыть, снять мясо съ костей, мелко порубить, положить соли, толченаго перцу, мелко покрошеннаго лука, немного мушкатнаго орѣха, кто любитъ, истолочь въ ступкѣ, или просто только порубить какъ можно мельче, подѣлать ушки какъ сказано выше, опустить въ рыбный бульонъ, уху или щи.

Выдать: 1/2 ф. рыбы, 1 луковицу, соли, 7 зеренъ прост. и англійск. перцу, 1/8 мушк. орѣха, 1/2 стак. масла. На тѣсто № 139.

240. Разные корни для супа. Петрушку, сельдерей, морковь, рѣпу, брюкву вычистить, перемять, вырѣзать звѣздочками, или другими фигурками, отварить въ маленькой кастрюлькѣ въ бульонѣ, сложить въ суповую миску, вылить на нихъ процеженный бульонъ, присыпать рубленой зеленью петрушки.

241. Картофель. Очистить картофель (10—12 шт.) разрѣзать каждую на 4—6 долей, обточить острымъ ножомъ въ родѣ продолговатыхъ клецокъ, отварить, опустить въ бульонъ, или просто порѣзать небольшими квадратиками.

242. Цвѣтная капуста. Очистить цвѣтную капусту отъ зеленыхъ листьевъ, раздѣлить на небольшія части, отварить въ бульонѣ, сложить въ миску, вылить супъ.

243. Брюссельская капуста. Снять кочешки съ стебля, очистить отъ верхнихъ листовъ, перемять въ холодной водѣ, вскипятить раза 4 въ бульонѣ или слегка посоленной водѣ, опустить въ бульонъ.

244. Спаржа. Очистить спаржу отъ верхней кожицы, твердые концы отрѣзать прочъ, порѣзать кусками длиною въ три сантиметра, перемять, отварить въ бульонѣ.

245. Рисъ или сарацинское пшено. Рисъ перемять хорошенько нѣсколько разъ въ теплой водѣ, отварить, откинуть на рѣшето или друшлякъ, перемять холодной водой, опустить въ процеженный бульонъ, разъ прокипятить.

Или: отварить перемятый рисъ съ ложкой сливочнаго масла, разложить въ маленькія формочки, слегка смоченныя бульономъ, остудить, выложить на блюдо, подать.

246. Манная крупа. 2/3 стак. манной крупы всыпать въ процеженный бульонъ за 10 минутъ до отпуса къ столу, прокипятить нѣсколько разъ.

247. Перловая крупа. 1 стаканъ мелкой перловой крупы перемять въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось муки, отварить въ водѣ съ ложкой чухонскаго масла, выбить добѣла, положить въ супъ, прокипятить.

248. Вермишель. За 10 минутъ до обѣда опустить 1/3 ф. вермишели въ кипящій процеженный бульонъ, дать прокипеть нѣсколько разъ.

249. **Макароны.** Длинные макароны поломать небольшими кусками, отварить в соленой водѣ, опустивъ ихъ непременно въ кипятокъ, откинуть на друшлякъ, положить въ супъ, разъ прокипятить.

250. **Лапша.** Приготовить лапшу какъ сказано въ № 138, опустить въ кипящій процеженный бульонъ, прокипятить нѣсколько разъ.

251. **Лазанки.** Замѣсить тѣсто № 138, раскатать тонко, нарезать маленькихъ квадратиковъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, опустить въ процеженный бульонъ.

252. **Саго.** $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго саго обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду, еще разъ обдать кипяткомъ, откинуть на сито, перелить холодной водой, всыпать въ бульонъ, дать прокипеть нѣсколько разъ.

Или: всыпать саго въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодною водою, чтобы остыло совершенно, опустить въ бульонъ, дать вскипеть только одинъ разъ.

ОТДѢЛЕНИЕ III.

Паштеты, ватрушки, пельмени, колдуны, макароны, вермишель, лазанки, каша и проч.

253. Паштетъ изъ курицы и раковъ.
254. Паштетъ изъ рябчиковъ.
255. Паштетъ изъ утокъ.
256. Паштетъ изъ рябчиковъ и лососины.
257. Паштетъ изъ раковъ.
258. Паштетъ изъ телятины.
259. Паштетъ изъ рыбы.
260. Паштетъ изъ говядины съ картофелемъ.
261. Паштетъ изъ ветчины.
262. Паштетъ изъ цыплятъ.
263. Паштетъ изъ индѣйки съ анчоусами и трюфелями.
264. Паштетъ изъ баранины и ветчины.
265. Коровай изъ блинчиковъ.
266. Паштетъ изъ бекасовъ.
267. Витушка сдобная.
268. Витушка съ сушеными грибами.
269. Витушка со свѣжими грибами.
270. Польская ватрушка.
271. Постный ватрушки съ зеленымъ лукомъ.
272. Маленькія ватрушки съ творогомъ.
273. Пельмени со свиной.
274. Пельмени съ фаршемъ изъ говядины и селедки.
275. Настоящіе сибирскіе пельмени.
276. Пельмени съ фаршемъ изъ рябчиковъ и ветчины.
277. Колдуны.
278. Вареники съ творогомъ.
279. Вареники съ кислой капустой постные.
280. Вареники съ вишнями.
281. Вареники очень вкусные съ черносливомъ.
282. Саксонки.
283. Макароны отварныя съ сыромъ.
284. Макароны съ сыромъ иначе.
285. Макароны съ сметаной.
286. Макароны запеченныя.
287. Макароны по-итальянски.
288. Макароны съ говядиной запеченныя.
289. Макароны съ ветчиной.
290. Макароны съ грибами постныя.
291. Вермишель запеченая.
292. Вермишель запеченная другимъ манеромъ.
293. Вермишель съ шампиньонами.
294. Макароны холодныя.
295. Лапшевникъ.
296. Лапшевникъ съ ветчиной.
297. Лазанки съ сыромъ.
298. Лазанки съ творогомъ.
299. Лазанки постныя.
300. Каша рисовая съ шампиньонами по-итальянски.
301. Каша рисовая со сметаной и сыромъ.
302. Каша пшенная съ черносливомъ.
303. Каша ячневая со сметаной.
304. Каша ячневая запеченая.
305. Гурьевская каша гречневая.
306. Каша манная съ грецкими орѣхами.
307. Гурьевская каша сладкая.
308. Каша изъ тыквы.
309. Рисовая каша съ шафраномъ по-итальянски.

- | | |
|---|--|
| 310. Гречневая каша къ борщу. | 320. Каша гречневая или смоленская холодная. |
| 311. Другимъ манеромъ. | 321. Каша молочная манная. |
| 312. Гречневая крутая каша обыкнов. | 322. Каша молочная рисовая. |
| 313. Гречневая каша съ дичью. | 323. Сальникъ бараний. |
| 314. Крупеникъ. | 324. Сальникъ съ гречневой или смоленской кашей. |
| 315. Каша запеченая. | 325. Сальникъ съ лапшой. |
| 316. Каша изъ смоленской крупы. | 326. Каша манная постная. |
| 317. Каша изъ смоленской крупы запеченая. | 327. Каша молочная изъ бѣлаго саго. |
| 318. Каша постная на грибномъ бульонѣ. | 328. Каша манная съ грецкими орѣхами. |
| 319. Другимъ манеромъ. | |

Отдѣленіе III.

Паштеты, ватрушки, пельмени, колдуны, макароны, вермишель, каши.

253. Паштетъ изъ курицы и раковъ. Хорошую молодую курицу ощипать, вынуть внутренности, вымыть, обжарить въ маслѣ, снять съ костей мясо, порѣзать небольшими кусками, яйца отварить круто, порубить, раки сварить съ солью и укропомъ, вычистить шейки. Растопить въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать порубленные яйца, положить раковые шейки, соли, размѣшать и сейчасъ снять съ огня. Замѣсить слоеное тѣсто, раскатать въ мизинецъ толщиной, обложить дно и бока неглубокой кастрюли, въ середину уложить рядами яйца съ раковыми шейками и куриное мясо, влить чашку очень крѣпкаго бульона, накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1 большую курицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла чухонск., 7 яицъ, 30—40 раковъ, смотра по величинѣ, соли, 1 желтокъ смазать сверху. На слоеное тѣсто № 133.

254. Паштетъ изъ рябчиковъ. Ощипать, выпотрошить, вымыть рябчиковъ, посолить, обжарить въ маслѣ, разнять на части. Телячью печенку вымыть, очистить отъ плевы, нарѣзать небольшими кусками, обжарить въ маслѣ, изрубить, смѣшать съ французской булкой, намоченной въ молоко и отжатой, порубленной телятиной, масломъ, солью, перцемъ, желтками, бульономъ, шампиньонами, истолочь, протереть сквозь сито. Уложить на глубокое металлическое паштетное блюдо рядами фаршъ и дичь, накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста въ мизинецъ толщиной, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Отпуская къ столу, прорѣзать осторожно острымъ ножомъ круглое отверстіе, вылить въ него соусъ изъ поджаренныхъ рябчиковъ, немного бульону, накрыть сѣзаннымъ кружкомъ.

Выдать: 3—4 рябчика, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ ф. печенки, $1\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока, 6 зеренъ перцу, 3 желтка, 4 лож. бульону, 8 шампиньоновъ, 1 желтокъ смазать сверху. На тѣсто № 133.

255. Паштетъ изъ утокъ. Убрать утокъ какъ обыкновенно, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда закипитъ, положить соли, кореньевъ и варить до готовности, вынуть, остудить, разнять на части. Телячью печенку отварить, порубить мелко, истолочь въ ступкѣ, слегка поджарить, смѣшать съ сухарями или тертымъ на

теркѣ бѣлымъ хлѣбомъ, бульономъ, вбить желтки, размѣшать, протереть сквозъ сито.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать тонко, вырѣзать кругъ по величинѣ паштетнаго блюда, положить на него слой фарша, потомъ куски утки, прикрыть фаршемъ. Края блюда смазать яйцомъ, наложить кругъ изъ тѣста, нажать пальцами покрѣпче, чтобы края соединились. Изъ обрѣзовъ тѣста надрѣзать тоненькихъ полосокъ, убрать ими паштетъ, смазать яйцомъ, испечь. Подавая на столъ, надрѣзать верхъ посрединѣ, влить въ отверстие соусу, въ которомъ варилась утка, который нужно сперва процѣдить, подбить мукою и прокипятить.

Выдать: 1 больш. жирную утку, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 маленьк. или половину большой телячьей печенки, 1 стак. тертаго хлѣба или $\frac{1}{2}$ стак. толченыхъ сухарей, 4 желтка, 2 лож. чухонск. масла, соли, 1 лож. муки. На слоеное тѣсто № 133.

256. Паштетъ изъ рябчиковъ и лососины. Перемыть бѣлые сухіе грибы, отварить, мелко порубить; лососину обжарить въ маслѣ, тоже порубить, смѣшать съ грибами, перцемъ, солью, рубленой зеленью петрушки, мушкатнымъ орѣхомъ. Рябчиковъ убрать какъ слѣдуетъ; изжарить посочше въ маслѣ.

Раскатать тонко слоеное тѣсто, обложить имъ паштетную форму, или глубокое круглое блюдо, положить слой фарша, на него филе жареныхъ рябчиковъ, прикрыть фаршемъ, потомъ крышкой изъ тѣста, смазать желткомъ пополамъ съ водой, вставить въ печь.

Когда испечется, сдѣлать въ срединѣ надрѣзъ, влить въ отверстие немного ракового соуса, а остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 рябчика, $\frac{1}{2}$ ф. лососины, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 8 зеренъ перца, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, зеленой петрушки. На слоеное тѣсто № 133. На раковый соус № 352 или № 383.

257. Паштетъ изъ раковъ. Стаканъ самаго лучшаго сушеного зеленого горошка разварить въ сливкахъ или густомъ цѣльномъ молокѣ, дать остынуть; круглое паштетное блюдо смазать хорошенько масломъ, посыпать толчеными сухарями, положить рядъ гороху, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ, потомъ половину рыбнаго фарша, опять горохъ и фаршъ, накрыть слоенымъ тѣстомъ, надрѣзаннымъ полосками пальца въ 4 шириною, одна сторона которыхъ должна быть вырѣзана глубокими фестонами. Полосы эти, начиная отъ края, нужно класть вкось блюда, одна на другую такъ, чтобы фестоны одной стороны прикрывали ровный край другой полосы; сдѣлать красивую кокарду изъ тѣста, утвердить ее посрединѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Къ этому пашкету подается такой соусъ: раковое масло, бульонъ и муку вскипятить, положить ломтиковъ лимона безъ зеренъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ; 1 стаканъ этого соуса влить передъ самымъ отпускомъ къ столу въ паштетъ, а остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 60 раковъ, 3 сухаря, $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 стак. сушеного зеленого горошку. На фаршъ: 1 ф. щуки, $\frac{1}{2}$ франц. булки,

$\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, соли, 3 яйца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, прост. и англійск. перца по 5 зеренъ, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ стак. молока. На соусъ: 1 лож. раковаго масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона. На тѣсто № 133: 1 ф. масла, 1 яйцо, 2 стак. муки.

258. Паштетъ изъ телятины. Хорошую телятину изжарить съ масломъ, порѣзать небольшими ломтиками. Маленькую телячью печенку отварить въ водѣ и какъ только будетъ готова вынуть; половину порѣзать тоненькими ломтиками, обжарить слегка въ маслѣ, другую же половину натереть на теркѣ, смѣшать съ толчеными сухарями, перемытой коришкой, солью, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варилась телячья печенка, процѣдивъ его, влить подливку изъ подъ жареной телятины, прокипятить. Взять глубокое блюдо, смазать его слегка чухонскимъ масломъ, положить на него рядъ ломтей поджаренной телятины, рядъ печенки, затѣмъ фаршъ, опять телятина и т. д., накрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда тѣсто хорошо заколеруется, подавать.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. телятины, 1 печенку, 1 стак. сухарей, 4 лож. чухонск. масла, соли, $\frac{3}{4}$ стак. коришки, 1 желтокъ смазать паштетъ. На слоеное тѣсто № 133.

259. Паштетъ изъ рыбы. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать толщею въ мизинецъ, обложить внутри глубокое металлическое блюдо, которыя обыкновенно употребляются для паштетовъ, наполнить крутой гречневой или рисовой кашей, поставить въ печь. Когда тѣсто испечется, кашу осторожно вынуть, обмазать рыбнымъ фаршемъ дно и бока, уложить рыбу слоями въ перемѣшку съ кашей, оставляя середину пустою. Последній слой рыбы долженъ превышать немного края блюда. Уложивъ рыбу, облить ее соусомъ велюте, присыпать толчеными сухарями, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и вставить въ печь, чтобы хорошо зарумянилось. Отпуская къ столу, влить въ оставшуюся въ формѣ пустоту соусъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: ложку чухонскаго масла растопить, всыпать муки, развести бульономъ, положить соли, рубленой зелени петрушки, мелкихъ шампинионовъ, раковыхъ шеекъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: гречневой крупы 1 ф. или 2 стак. рису, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, соли. На рыбный фаршъ № 147; на соусъ велюте № 369, 2 сухаря. На соусъ: 1 ложку чухонск. масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульону, зелен. петрушки, 1 ф. некрупныхъ шампинионовъ, 20 раковъ. На слоеное тѣсто № 133.

260. Паштетъ изъ говядины съ картофлемъ. Картофель вычистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, наблюдать, чтобы не переварился, порѣзать кружками; говядину вареную или жареную изрубить сѣткой какъ можно мельче, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ и гвоздикой; лукъ очистить, порѣзать кружками. Фаянсовое или каменное блюдо смазать хорошо масломъ, уложить на него рядами приготовленные лукъ, картофель и фаршъ изъ говядины, скропляя каждый рядъ растопленнымъ масломъ. Мякоть черствой (вчерашией) французской булки размочить хорошо въ молокѣ, растереть ложкой, чтобы образовалась однообразная масса, вбить яйца, размѣшать,

облить паштетъ, скропить масломъ, присыпать сухарями и натертымъ на теркѣ сыромъ, запечь въ горячей печи.

Выдать: 2½ ф. говядины, 3 луковицы, 10 шт. картофеля, 10 зеренъ перцу, 3 шт. гвоздики, ½ ф. масла, 3 сухаря, 1 стак. цѣльнаго молока, 3 яйца, ½ франц. пятикопечной булки, ¼ ф. сыру.

261. Паштетъ изъ ветчины. Телячью печенку вымыть, снять съ нея плену, обжарить въ маслѣ, порѣзать ломтиками, посолить, посыпать толченымъ перцемъ; ветчину отварить, порѣзать тоже небольшими ломтиками. Тѣсто раскатать тонко, обложить имъ дно и стѣнки паштетной формы или блюда, уложить рядами печенку и ветчину. Когда форма наполнится, закрыть крышкой изъ тѣста, прижать края, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1½ часа.

Если ветчина очень солонa, вымочить ее въ холодной водѣ.

Выдать: печенки 1½ ф., ветчины 1 ф., 10 зеренъ перцу, 3 шт. гвоздики. На тѣсто: 1 ф. муки, ½ ф. масла, 2 желтка, 1 цѣльное яйцо.

262. Паштетъ изъ цыплятъ. Цыплятъ убратъ, вымыть, разбить на части, положить въ кастрюлю, прибавить масла, соли, лимона, наръзаннаго ломтиками луку, закрыть крышкой и поставить въ печь, чтобы цыплята уарились, но не переварились, влить 2 стакана хорошаго бульону, прокипятить, цыплятъ вынуть, а соусъ процѣдить. Приготовить кнель, положить въ паштетную форму или глубокое блюдо слой кнели, на нее снятыхъ съ костей цыплятъ, закрыть кнелью и крышкой изъ тѣста, смазать желткомъ, вставить въ духовой шкафъ. Передъ подачей къ столу, надрѣзать крышку, влить процѣженнаго соуса, въ которомъ варились цыплята.

Выдать: 2 больш. или 3 мал. цыпленка, ¼ ф. масла, ½ лимона, 1 луковицу, соли, 1½ стак. бульону. На кнель № 233. На тѣсто № 133.

263. Паштетъ изъ индѣйки съ анчоусами и трюфелями. Выпотрошить очищенную молодую индѣйку, разрубить ее на 4 части, посолить, дать полежать ½ часа, сложить въ кастрюлю, обложенную тоненькими ломтиками шпика, прибавить ¼ луковицы, англійск. перцу въ зернахъ, лавров. листа, ломтиками наръзаннаго лимона безъ зеренъ, зелени петрушки, 1 ложку чухонскаго масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на горячую плиту, дать зарумяниться, подлить 1 стаканъ бульону, и 1 рюмку хересу или мадеры, тушить до готовности, вынуть индѣйку, а соусъ процѣдить. Мягкій кусокъ телятины мелко изрубить, слегка поджарить съ масломъ, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, мякишемъ французской булки, смоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, толченымъ перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, очищенными отъ костей анчоусами, столочь въ ступкѣ, положить мелко пошинкованныхъ трюфелей, размѣшать.

Разбить цѣльное яйцо съ 2 ложками спирта, смѣшать съ растертымъ добѣла чухонскимъ масломъ, замѣнить крутое тѣсто, тонко раскатать, вырѣзать два кружка величиною въ дно кастрюли или паштетной формы, остальное же тѣсто раскатать въ видѣ широкой ленты. Кастрюлю смазать чухон-

скимъ масломъ, на дно положить одинъ изъ кружковъ, обложить стѣнки широкой полосой, насыпать ячневой крупы, накрыть другимъ кружкомъ, сдѣлать на немъ украшенія изъ тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ печь; когда испечется, осторожно снять верхній кружокъ, высыпать крупу прочь, уложить въ кастрюлю рядами фаршъ и наръзанную красиво индѣйку, покрыть снятой крышкой изъ тѣста, смазавъ края ее яйцомъ, вставить опять въ печь на 20—30 минутъ. Подавая, выложить осторожно изъ кастрюли на круглое блюдо, острымъ ножомъ надрѣзать немного посрединѣ крышку, влить соусъ; остальной подать въ соусникѣ. Къ этому пашкету можно подать также соусъ изъ шампинионовъ № 380 или № 381.

Точно такъ же готовится паштетъ изъ цыплятъ и пулярки.

Выдать: 1 мален. или ½ больш. индѣйки, 1 ф. мягкой телятины, ½ ф. шпика, 1 луковицу, 10 шт. анчоусовъ, 10 шт. трюфелей, 6 зеренъ англійск. перцу, 1 лавров. листъ, ⅛ мускат. орѣха, ½ франц. булки, на кончикъ ножа толченаго прост. перцу, 2 яйца, 1 рюмку рому или спирту, ½ ф. чухонск. масла, соли, 1 рюмку хересу или мадеры. На соусъ изъ шампинионовъ.

264. Паштетъ изъ баранины и ветчины. Мягкій кусокъ молодой жирной баранины вымыть, посолить, положить въ кастрюлю съ ложкой масла, кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, накрыть крышкой и тушить; когда зарумянится, влить понемногу 2½ стакана холодной воды или бульона, положить ветчины и опять тушить. Когда баранина и ветчина будутъ готовы, вынуть, порѣзать маленькими ломтиками, соусъ же процѣдить, снять съ него лишній жиръ. Рисъ хорошенько перемыть, отварить въ соусѣ изъ подѣ баранины, смѣшать его съ толченымъ мускатнымъ орѣхомъ, рубленой зеленой петрушкой и ломтиками ветчины; уложить на блюдѣ, смазаннымъ масломъ, рядами рисъ и ломтиками наръзанную баранину, покрыть крышкой изъ слоенаго тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Соусъ къ этому пашкету приготовить такъ: масло вскипятить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, развести бульономъ, прокипятить, положить капацы и оливки безъ жидкости, тоненькими ломтиками наръзанной лимонъ безъ зеренъ, немного рубленой зелени петрушки, прокипятить нѣсколько разъ.

Подавъ къ столу въ соусникѣ.

Выдать: 2 ф. баранины, ½ ф. ветчины, 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перцу, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, ¼ лимона, ½ ф. масла, ⅛ мускатн. орѣха, 1 стак. рису, 1 лож. муки, 2 ложки капацовъ, 1 лож. оливокъ. На слоеное тѣсто № 133.

265. Коровая изъ блинчиковъ. Вареное или жареное мясо: говядину, телятину или дичь мелко изрубить, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, рублеными крутыми яйцами. Налечь тонкихъ молочныхъ блинчиковъ. Небольшую кастрюлю смазать хорошенько масломъ, обсыпать сухарями, обложить дно и бока кастрюльки блинцами, положить фаршъ, на него блинъ, скропить растопл. масломъ опять фаршъ и такъ до конца. На верхній послѣдній блинъ положить масла присыпать сухарями, вставить въ печь, а когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, выложить осторожно на круглое блюдо. Подается ко шамъ и къ борщу.

Выдать: на блинчики № 1081, на фарш № 140, 3 сухаря, 3 лож. масла.

266. Паштетъ изъ бекасовъ. Ошпарить, вымыть бекасовъ, внутренности выпнуть, мелко порубить ихъ съ ветчиннымъ саломъ, зеленью петрушки и укропа, положить соли, толченого перцу, влить немного лимоннаго сока, смѣшать. Приготовить слоеное тѣсто, тонко раскатать его, положить на смазанное масломъ блюдо, обровнять края очень острымъ ножомъ, уложить на средину бекасовъ, а по краямъ фаршъ, влить нѣсколько ложекъ очень крѣпкаго бульона, прикрыть кружкомъ изъ тѣста совершенно или же полосками въ клѣтку, смазать тѣсто яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{4}$ ф. сала, 1 лож. рублен. зелени петрушки и укропа, 5 зеренъ перцу, соли, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ мушк. орѣха, кто любитъ, 1 желтокъ смазать паштетъ, 1 ложку масла. На слоеное тѣсто № 133.

267. Витушка сдобная. Сдобное тѣсто раскатать, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, покрыть слоемъ мяснаго фарша или фарша изъ дичи, свернуть въ трубку, положить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, смазать желткомъ, присыпать сухарями, смѣшанными съ чухонскимъ масломъ. Для этого нужно взять не очень мелкихъ сухарей и кусокъ холоднаго чухонскаго или сливочнаго масла, смѣшать, порубить ножомъ и разложить небольшими кучками на витушкѣ.

Выдать: на тѣсто № 137, на фаршъ № 140 или № 149, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, 1 желтокъ смазать сверху.

Эта витушка очень вкусна, но еще лучше приготовить ее изъ слоенаго тѣста; въ такомъ случаѣ присыпать сухарями съ масломъ не нужно, достаточно смазать только желткомъ. Подавая къ столу, переложить витушку на блюдо и разрѣзать ее навкосъ.

268. Витушка съ сушеными грибами. Бѣлые, сушеные грибы вымыть, обдать кипяткомъ, прокипятить нѣсколько разъ, откинуть на рѣшето, бульонъ процѣдить, а грибы мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью. Замѣсить на $\frac{2}{3}$ стакана холодной воды очень густое тѣсто какъ для лапши, раскатать какъ можно тоньше, но чтобы не прорывалось, разложить тонкимъ слоемъ фаршъ изъ грибовъ, свернуть въ трубку, положить въ кастрюлю такой величины какъ витушка, залить процѣженнымъ грибами бульономъ такъ, чтобы она была имъ вся покрыта, поставить на огонь, сварить. Передъ отпускомъ къ столу, бульонъ слить осторожно, витушку выпнуть на блюдо, дать ей немного остыть, порѣзать нетолстыми ломтями.

Отдѣльно подать лукъ, поджаренный въ орѣховомъ или горчичномъ маслѣ.

Выдать: муки 3 стак., $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, 2 луковицы, соли, 1 стак. орѣховаго или горчичнаго масла, 2 яйца.

269. Витушка со свѣжими грибами. Приготовить постное тѣсто на дрожяхъ, раскатать. Свѣжіе бѣлые грибы перебрать, вычистить, вымыть, большіе порѣзать, обжарить въ маслѣ съ лукомъ, положить соли, очень немного

толченого перцу, разложить ровнымъ слоемъ на тѣсто, свернуть въ трубку, положить на смазанный масломъ листъ, поставить въ теплое мѣсто и когда хорошо поднимется, смазать сверху масломъ, присыпать сухарями, испечь.

Выдать: на тѣсто № 129, 2 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 стак. горчичнаго или орѣховаго масла, соли, 3 зерна перцу, 2 сухаря.

270. Польская ватрушка. Растворить тѣсто изъ теплаго молока, муки и дрождей, выбить хорошо, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить соли, желтки, растертые добѣла, взбитые бѣлки, подсыпая понемногу муки, замѣсить такъ, чтобы только можно было раскатать, мѣсить до тѣхъ поръ, пока все тѣсто покроется маленькими пузырьками, положить полную столовую ложку очень холоднаго сливочнаго масла, опять вымѣсить хорошенько. Смазать столъ или доску теплымъ масломъ, чтобы тѣсто не приставало, раскатать его толщиной въ 1 сантиметръ, переложить на сковороду или противень, посыпанный мукою. Свѣжій творогъ отжать, протереть сквозь сито, смѣшать съ яйцами, солью, сливками, покрыть имъ равномерно ватрушку, загнуть края и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуса къ столу, залить всю ватрушку самой свѣжей сметаной, вставить въ горячую печь, чтобы хорошо запеклась.

Выдать: $\frac{1}{2}$ —2 ф. муки, 3 яйца, 1 стак. пшенятаго молока, на 2 коп. сух. дрождей, 1 стол. ложку сливочнаго масла, 2 ф. творогу, 3 лож. густыхъ сливокъ, 3 яйца, 2 стак. самой свѣжей сметаны.

271. Постныя ватрушки съ зеленымъ лукомъ. Постное кислое тѣсто раздѣлить на части, раскатать тонко. Зеленый лукъ мелко крошить, слегка обжарить въ маслѣ, разложить на тѣсто, зашпатель кругомъ, испечь.

Выдать: на тѣсто № 129, зеленого луку полное блюдечко, 1 стак. горчичнаго или орѣховаго масла.

272. Маленькія ватрушки съ творогомъ. Приготовить кислое или прѣсное распычатое тѣсто, тонко раскатать, вырѣзать кружки, величиною въ маленькое чайное блюдечко, наложить на каждый творогу, зашпатель кругомъ, смазать желткомъ, разбитымъ съ холодной водой, вставить въ горячую печь.

Свѣжій творогъ отжать, протереть сквозь сито или частое рѣшето, положить въ него 5 ложекъ сметаны, 2 яйца, 1 ложку мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ стак. перебраннаго и перемятаго изюму, кто любитъ.

Выдать: на тѣсто № 128, или № 131, 1 желтокъ смазать ватрушки.

Если ватрушки подаются ко щамъ или борщу, онѣ должны быть не болѣе 5 сантиметровъ въ діаметрѣ и книжищъ въ творогъ не кладется.

273. Пельмени со свиной. Мягкій, нежирный кусокъ свинины изрубить очень мелко, подливая понемногу самыхъ густыхъ сливокъ, положить соли, мелко покрошеннаго луку, толченого перцу, порубить еще хорошенько, выбрать всѣ жилки. Тѣсто раскатать тонко, подбѣлать маленькіе пельмени: замѣсить тѣсто какъ для варениковъ № 139, раскатать тонко, но чтобы тѣсто не прорывалось, нарѣзать очень маленькихъ квадратиковъ, наложить на каждый чайной ложечкой фаршу, сложить по діагонали, зашпатель края по

крѣпче, отварить въ бульонѣ или кипяткѣ съ солью, вынуть друшлаковою ложкой въ глубокое блюдо, закрыть крышкой, чтобы не остыли.

Отдѣльно подать растопленное сливочное масло и уксусъ.

Выдать: 2 ф. свинины, соли, 10 зеренъ перцу, 2 луковицы, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла. На тѣсто № 139.

274. Пельмени съ фаршемъ изъ говядины и селедки. Шотландскую селедку намочить въ молокѣ часа на 3, вычистить, снять мясо съ костей, изрубить вмѣстѣ съ вареной или жареной говядиной или телятиной, поджарить съ мелко покрошеннымъ лукомъ въ маслѣ, положить крутое изрубленное яйцо, перцу, мушкат. орѣха, натертаго на теркѣ, влить ложки 2 жирнаго бульона, размѣшать. Приготовить тѣсто, тонко раскатать, подѣлать маленькіе пельмени, отварить въ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою на блюдо, облить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, присыпать сухарями.

Выдать: 2 селедки, 1 ф. говядины или телятины, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 зеренъ перца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 2 яйца. На тѣсто № 139.

Можно также приготовить пельмени съ фаршемъ изъ вареной говядины № 140.

275. Настоящіе сибирскіе пельмени. Мягкій кусокъ говядины отъ филея или костреца очистить отъ жилъ, изрубить съ лукомъ и почечнымъ жиромъ какъ можно мельче, выбрать всѣ жилки, положить соли, толченаго перцу, развести холодной водой, чтобы было нѣсколько гуще кашицы или до густоты самой хорошей сметаны, подѣлать маленькіе пельмени какъ сказано выше. Сварить бульонъ изъ говяжьихъ костей съ солью, безъ кореньевъ, опустить въ него пельмени и когда будутъ готовы, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, закрыть крышкой, подать.

Отдѣльно подать растопленное сливочное масло, сметану и натертый на теркѣ швейцарскій или голландскій сыръ. Бульону должно быть много, чтобы пельмени не слиплись.

Выдать: 2 ф. говядины, $\frac{3}{4}$ ф. почечнаго жира, 2 луковицы, соли, 10 зеренъ перцу. На тѣсто № 139, $\frac{1}{2}$ стак. воды.

276. Пельмени съ фаршемъ изъ рябчиковъ и ветчины. Взять по равной части ветчины и мяса жирныхъ рябчиковъ, изрубить очень мелко сѣчкой, смочить жирнымъ бульономъ, положить соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, рубленой зелени петрушки. Приготовить кислое тѣсто, на дрожжахъ, раскатать его тонко, подѣлать маленькіе пирожки, отварить въ бульонѣ, откинуть на рѣшето, сложить поскорѣе, чтобы не остыли, въ глубокое блюдо, облить растопленнымъ горячимъ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, скропить лимоннымъ сокомъ, присыпать толчеными сухарями, закрыть крышкой и тотчасъ же подать.

Выдать: 1 ф. ветчины безъ кожи, 1 ф. мяса жареныхъ рябчиковъ, $\frac{3}{4}$ ф. масла, 10 зеренъ перцу, соли, $\frac{1}{8}$ мушк. орѣха, 1 чайн. лож. рублен. зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ лимона, 3 сухари. На тѣсто: 1 ф. муки, 1 лож. дрож. или сух. на 1 коп. яйцо, соли,

277. Колдуны. Взять поровну мягкой говядины и почечнаго жира, порубить какъ можно мягче съ лукомъ, положить соли, толченаго перцу, не-

много рубленой зелени петрушки. Тѣсто № 139 раскатать очень тонко, порѣзать маленькими квадратиками, подѣлать колдуны такой величины, чтобы можно было по цѣлому класть въ ротъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, когда всплывутъ наверхъ.

Отдѣльно подать растопленное сливочное масло и уксусъ.

278. Вареники съ творогомъ. Замѣсить тѣсто, раскатать тонко, положить творогъ кучками въ рядъ на разстояніи одного пальца, отступая на два пальца отъ края, загнуть тѣсто на творогъ, придавить покрѣпче пальцами вокругъ творога, вырѣзать рѣзцомъ полукруглые пирожки, сложить ихъ на рѣшето; обравнять острымъ ножомъ края тѣста, положить опять творогу, сдѣлать вареники и такъ продолжать, пока не выйдетъ весь творогъ. Вскипятить воду съ солью, опустить вареники минутъ на 10 и когда всплывутъ наверхъ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ и сметаномъ, или то и другое подать отдѣльно. Творогъ для варениковъ приготовить какъ сказано въ № 153.

Если отъ варениковъ останется тѣсто, раскатать его тонко, порѣзать на лапшу, подсушить, сложить въ банку, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, 2 яйца, 3 лож. сметаны. На тѣсто № 139: $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла и $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

279. Вареники съ кислой капустой постные. Кислую шинкованную капусту хорошенько отжать, поджарить на сковородѣ съ лукомъ и масломъ, положить немного толченаго перцу и соли, если нужно.

Замѣсить постное тѣсто, тонко раскатать, подѣлать вареники, отварить въ слегка посоленномъ кипяткѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, облить сверху орѣховымъ или маковымъ масломъ, поджареннымъ съ мелко покрошеннымъ лукомъ.

Выдать: 2 ф. капусты, 3 луковицы, 1 стак. масла, 4 зерна перцу. На тѣсто № 139.

280. Вареники съ вишнями. Вынуть кисточки изъ вишенъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ, смѣшать; сокъ, который пустятъ изъ себя вишни слить, изъ ягодъ надѣлать небольшихъ варениковъ, отварить, опуская въ несоленый кипятокъ, вынуть друшлаковою ложкою на блюдо. Подать отдѣльно мелкій сахаръ и сметану, или стекшіи съ вишенъ сокъ прокипятить нѣсколько разъ съ сахаромъ, охладить и подать къ вареникамъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. вишенъ, 1 чашку сахару. На тѣсто № 139.

Также оч. вкусны вареники съ полевой клубникой или земляникой. Эти ягоды не даютъ соку и требуютъ меньше сахару, потому что не такъ кислы какъ вишни.

281. Вареники очень вкусные съ черносливомъ. Сухой черносливъ перемять въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, поставить на плиту и варить, пока сдѣлается соевѣмъ мягкимъ; тогда слить воду прочь, протереть черносливъ сквозь рѣшето, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, подѣлать вареники, отварить, опуская въ крутой кипятокъ.

Къ этимъ вареникамъ подается мелкій сахаръ и сметана.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. черносливу (простаго) $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару. На тѣсто № 139.

282. **Саксонки.** Отварить нежирную ветчину, мелко нашинковать, обжарить в чухонском масле. Растереть хорошенько $\frac{1}{4}$ ф. несоленого чухонского масла с 1 лож. холодной воды, желтками, вбивая по одному, замесить довольно крутое тесто, вымешивать, пока не начнет пузыриться; тогда взбить бѣлки в густую пѣну и когда тесто будет уже вымешано, вмесить их, подбавляя понемногу, смѣшать с ветчиной, подѣлать из этого теста шарики величиною в крупный грецкій орѣхъ, отварить в кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, сложить в соусникъ, или глубокое блюдо, облить подрумяненнымъ горячимъ масломъ, присыпать сухарями.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, 5 яицъ, 2 стак. муки, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины безъ кожи.

283. **Макароны отварныя съ сыромъ.** Итальянскія макароны опустить в соленый кипятокъ, отварить, откинуть на друшлякъ, чтобы стекла вода, сложить на блюдо, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, присыпать натертымъ сыромъ швейцарскимъ, голландскимъ или пармезаномъ.

Выдать: 1 ф. итальянск. макаронъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сыру.

284. **Макароны съ сыромъ иначе.** Отварить макароны, откинуть на друшлякъ, смѣшать с $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 яйцами, сложить в глубокую сковороду, вставить в духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа, выложить на блюдо, присыпать тертымъ сыромъ, подать. Или подать на сковородѣ, обернувъ ее салфеткой.

285. **Макароны со сметаной.** Отварить макароны в молокѣ, откинуть на друшлякъ, сложить в кастрюлю, смѣшать с чухонскимъ масломъ, сметаной и вставить в горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа, не болѣе, иначе сметана обратится в масло и макароны не будутъ вкусны.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 бут. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. сметаны.

286. **Макароны запеченыя.** Отварить макароны в молокѣ, откинуть на друшлякъ: форму или кастрюлю смазать масломъ, обсыпать сухарями, класть в нее макароны слоями, пересыная каждый толчеными сухарями. Яйца разбить хорошенько, смѣшать со сметаной, залить макароны, затѣмъ облить растопленнымъ масломъ, присыпать сухарями, запечь хорошенько в духовой печи.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 3 яйца, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ чаши растопл. чухонск. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

287. **Макароны по-итальянски.** Отварить макароны в кипяткѣ съ солью, откинуть, смѣшать с растопленнымъ чухонскимъ масломъ. Красные помидоры отварить съ кускомъ сахара, протереть, прокипятить разъ, облить макароны, посыпать тертымъ сыромъ.

Выдать: 1 ф. тонкихъ (соломки) макаронъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, 5—6 шт. красныхъ помидоровъ, 2 куса сахара, соли.

288. **Макароны съ говядиной запеченыя.** Поломать макароны небольшими кусками, опустить в соленый кипятокъ, отварить, откинуть на друшлякъ,

перелить холодной водой, смѣшать с яйцами и 3 лож. масла. Вареную говядину мелко изрубить, обжарить с мелко покрошеннымъ лукомъ в маслѣ, смѣшать с порубленными крутыми яйцами. Смазать форму или кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, уложить в нее рядами макароны и говядину, вставить в печь, чтобы запеклось. Верхній рядъ должны быть макароны.

Выдать: 1 ф. макаронъ, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. вареной говядины, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 яйца, соли.

289. **Макароны съ ветчиной.** Отварить макароны в соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой. Не очень соленую вареную ветчину порѣзать мелко. Форму или жестяную кастрюльку смазать масломъ, обсыпать сыромъ пармезаномъ, положить в нее рядами макароны и ветчину, посылая слегка каждый рядъ тертымъ пармезаномъ и, поливая масломъ, сверху тоже присыпать сыромъ, положить кусочками масла, запечь в духовой печи.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 ф. ветчины вареной, $\frac{1}{3}$ ф. пармезана, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла.

Можно прибавить чашку сметаны.

290. **Макароны съ грибами постныя.** Бѣлые сухіе грибы перемять хорошенько, отварить в водѣ с $\frac{1}{2}$ лож. соли, вынуть, мелко пошинковать или изрубить, а в грибной кипящій отваръ опустить макароны, сварить, откинуть. Луквицу мелко покрошить, поджарить в маслѣ, всыпать муки, развести грибнымъ отваромъ, прокипятить, облить макароны, подать горячими.

Выдать: 1 ф. макаронъ, $\frac{1}{4}$ ф. бѣл. грибовъ, 1 неполн. лож. муки, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

291. **Вермишель запеченая.** Отварить вермишель в соленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой, смѣшать с сахаромъ, масломъ, яйцами. Форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить вермишель, полить масломъ, присыпать сухарями, запечь.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. вермишели, 2—3 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. сахара.

Можно прибавить $\frac{1}{2}$ стак. изюму или коришки.

292. **Вермишель запеченая другимъ манеромъ.** Вскипятить молоко с масломъ, опустить вермишель, отварить, откинуть, дать остыть, смѣшать с желтками, сахаромъ, перебранной и перемятой коришкой, пошинкованнымъ миндалемъ, взбитымъ в пѣну бѣлками, переложить в форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, присыпать сверху сухарями, полить масломъ, вставить в печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить на блюдо. Можно положить $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. вермишели, $1\frac{1}{2}$ бут. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 яицъ, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. коришки, 1 горсть миндаля, ($\frac{1}{2}$ лож. корицы).

293. **Вермишель съ шампинионами.** Отварить вермишель в соленомъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водой, смѣшать с масломъ, яйцами, сметаной, солью, толченымъ англійскимъ перцемъ. Шампиніоны вычи-

ститъ, перемять, мелко порѣзать, сложить въ кастрюлю и тушить съ масломъ, закрывъ крышкою. Форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить рядами вермишель и жаренные шампиньоны, вставить въ горячую печь. Когда хорошо запечется, выложить на блюдо и подать.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. вермишели, 3 ф. шампиньоновъ, 3 яйца, 3 лож. сметаны, соли, 3 зерна англійск. перца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 сухаря.

Точно такъ же можно приготовить и домашнюю лапшу № 138.

Шампиньоны можно замѣнить бѣлыми грибами, которые нужно сперва отварить, а потомъ слегка обжарить въ маслѣ.

294. Макароны холодныя. Вскипятить молоко съ сахаромъ; картофельную или рисовую муку развести 5 лож. холоднаго молока, вылить въ кипящее молоко, быстро мѣшая, влить желтки, разбитые съ холоднымъ молокомъ, смѣшать съ отваренными тонкими макаронами и пѣною отъ бѣлковъ, переложить въ форму, хорошо смоченную розовой водою, поставить въ холодное мѣсто. Когда застынетъ, выложить на блюдо, облить какимъ нибудь ягоднымъ соусомъ, всего лучше малиновымъ или сиропомъ.

Выдать: 3 стакана цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 6 желтковъ, 8 бѣлковъ, 2 лож. розовой воды.

295. Лапшевникъ. Приготовить домашнюю лапшу изъ 3 яицъ, немного соли, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, отварить ее въ молокѣ, откинуть, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, сахаромъ, кишмишемъ или коринкой, желтками и взбитыми въ пѣну бѣлками, сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, хорошо запечь въ горячей печи.

Подать сахаръ и корицу.

Выдать: 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{2}{3}$ стак. кишмишу, $1\frac{1}{2}$ бут. молока. На тѣсто: 3 яйца, 1 ф. муки, соли, 1 лож. масла смазать форму, 2 сухаря.

296. Лапшевникъ съ ветчиной. Приготовить лапшу, отварить ее въ слегка посоленномъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водою. Вареную нежирную ветчику мелко порѣзать, смѣшать съ лапшей и масломъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, залить яйцами, смѣшанными съ сливками, присыпать сухарями, вставить въ горячую печь, чтобы хорошо запеклось.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. ветчины безъ жира, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока, 5 сухарей. На тѣсто № 138.

297. Лазанки съ сыромъ. Приготовить лазанки, отварить въ посоленномъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водою, смѣшать съ натертымъ на теркѣ бѣлымъ сыромъ, сметаной, масломъ, желтками и сбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ, запечь.

Выдать: 4 яйца, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сыру, 1 стак. сметаны. На тѣсто: 1 ф. муки, соли, 3 яйца.

Вмѣсто бѣлаго сыра можно взять голландскій.

298. Лазанки съ творогомъ. Отварить лазанки въ посоленномъ кипяткѣ, откинуть, перелить холодной водою, смѣшать съ масломъ, отжатымъ и про-

тертымъ сквозь сито, свѣжимъ творогомъ, сахаромъ, желтками, взбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Подавая, выложить на блюдо.

Отдѣльно подать сахаръ, корицу и сметану.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ф. отжатаго творогу, 4 яйца, 2 лож. сахара. На тѣсто № 139.

299. Лазанки постныя. Отварить лазанки какъ сказано въ № 298, взять друшлаковою ложкою, сложить на блюдо, облить орѣховымъ или горчичнымъ масломъ, поджареннымъ съ лукомъ, подать горячія.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. орѣховаго масла, 1—2 луковицы. На лазанки № 139.

300. Каша рисовая съ шампиньонами по-итальянски. Сливочное масло распустить въ кастрюлѣ, положить въ него $\frac{1}{2}$ телячьего мозга, поставить на огонь, размѣшать до гладкости, всыпать перемятый въ теплой водѣ рисъ, очищенные шампиньоны, влить 2 стакана крѣпкого бульону, дать кипѣть. Когда рисъ сварится до половины, всыпать натертаго на теркѣ сыру пармезану, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на плиту, чтобы каша упрѣла.

Выдать: 1 ф. рису, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла, соли, $\frac{1}{2}$ телячьего мозга, 20—25 шт. шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. сыру пармезану.

301. Каша рисовая со сметаной и сыромъ. Сварить обыкновенную крутую кашу изъ рису на водѣ или бульонѣ, смѣшать съ масломъ, свѣжей сметаной, переложить въ глубокую сковороду, присыпать сверху тертымъ швейцарскимъ или голландскимъ сыромъ, полить растопленнымъ масломъ, запечь въ горячей печи.

Выдать: 1 ф. рису, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, 1 стак. сметаны.

302. Каша пшенная съ черносливомъ. Хорошее желтое пшено перемять какъ можно лучше въ теплой водѣ, налить молокомъ, разварить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣла, положить чухонскаго масла, смѣшать. Черносливъ перемять, обдать кипяткомъ, вынуть изъ него косточки. Форму смазать масломъ пожирнѣе, положить слой каши, слой черносливу, опять каши и т. д., послѣдній слой долженъ быть каша, скропить масломъ, закрыть крышкою, поставить въ горячую печь. Подать на блюдѣ.

Выдать: 1 ф. черносливу, $1\frac{1}{2}$ стак. пшена, $2\frac{1}{2}$ —3 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

303. Каша ячневая со сметаной. Вскипятить молоко съ масломъ и солью, всыпать въ него вымытую ячневую крупу, сварить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая. Когда каша будетъ готова, снять съ огня, слегка охладить, смѣшать съ яйцами и сметаной, переложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, запечь. Подавая, выложить изъ формы.

Выдать: 2 стак. крупы, $7\frac{1}{2}$ стак. молока, 4 яйца, $1\frac{1}{4}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 сухаря.

Къ этой кашѣ подаются сливки и сахаръ.

304. Каша ячневая запеченая. Обварить въ водѣ до половины готовности ячневую крупу, воду слить прочь, положить въ крупу сливочнаго или чухон-

скаго масла, налить цѣльнаго горячаго молока, поставить на легкій огонь, варить, почаще мѣшая, до тѣхъ поръ, пока крупа сварится совершенно; тогда снять съ огня, выложить на блюдо, слегка остудить, положить соли, яицъ, очень густыхъ сливокъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ жаркую печь на $\frac{1}{4}$ часа, чтобы каша хорошо зарумянилась. Отдѣльно подать самую свѣжую сметану и мелкій сахаръ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. крупы, $\frac{1}{2}$ ф. масла, соли, 2 бут. молока, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 лож. масла смазать форму, 2 сухаря.

305. Гурьевская каша гречневая. Эта каша подается отдѣльно каждому въ маленькихъ горшечкахъ, обернутыхъ салфеткой. Самую лучшую обварную гречневую крупу перемыть въ холодной водѣ, откинуть на чистое рѣшето или сито; когда вода стечетъ, переложить крупу въ каменную чашку, налить цѣльнымъ молокомъ, оставить такъ часа на три, опять откинуть на рѣшето. Мозги изъ воловыхъ костей обмыть въ холодной водѣ, снять съ нихъ тонкую пленку. Взять маленькихъ муравленыхъ горшечковъ по числу обѣдающихъ, обмазать каждый внутри мозгомъ; гречневую крупу, вымоченную въ молокѣ смѣшать съ порубленными сырыми мозгами, разложить въ горшечки поровну, налить водой, посолить и поставить въ не очень жаркую русскую печь.

Отдѣльно подать сливочное масло.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. крупы, $1\frac{1}{2}$ бут. молока, соли, 1 ф. мозговъ изъ костей.

306. Каша манная съ грецкими орѣхами. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, истолочь съ $\frac{1}{2}$ чашкой мелкаго сахара. Цѣльное молоко или сливки вскипятить, всыпать манную крупу, поставить на огонь, сварить кашу, мѣшая почаще, чтобы не было комочковъ и чтобы не пригорѣла, всыпать толченые орѣхи, размѣшать; когда каша будетъ готова, переложить ее на крышку отъ кастрюли, вставить въ духовую печь, чтобы запеклась сверху, посыпать цѣлой чашкой просѣяннаго сахара, разогрѣть желѣзную плитку до самаго горячаго состоянія и держать надъ кашею, чтобы сахаръ превратился въ леденецъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ чашки ман. крупы, $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ толченыхъ орѣховъ, $1\frac{1}{2}$ чаш. мелк. сахара, 2 бут. цѣльнаго молока или сливокъ.

Грецкіе орѣхи можно замѣнить сладкимъ миндалемъ.

307. Гурьевская каша сладкая. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, обварить кипяткомъ вмѣстѣ съ горькимъ миндалемъ, снять кожицу, мелко истолочь, подливая понемногу холодной воды. Свѣжія сливки или очень густое цѣльное молоко влить въ каменную поливную плошку, поставить передъ угольями и какъ только образуется зарумянившаяся пѣнка, снять ее и класть на тарелку, а молоко опять поставить въ печь, снять пѣнку и т. д. Когда пѣнокъ наберется много, всыпать въ оставшіеся сливки манную крупу, сварить не густую кашу, въ горячую всыпать толченые орѣхи, сахаръ, раз-

мѣшать; сдѣлать на кругломъ блюдѣ раптъ изъ тѣста, положить рядъ пѣнокъ, рядъ каши, опять пѣнки и т. д. послѣдній рядъ долженъ быть каша, присыпать мелкимъ сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Передъ подачей къ столу, убрать кашу вареньемъ, всего лучше малиновымъ.

Выдать: 1 ф. грецк. орѣховъ, 10 зеренъ горькаго миндаля, $\frac{1}{8}$ стак. ман. крупы, 5 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, 1 стак. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ стак. варенья, 2 сухаря.

308. Каша изъ тыквы. Срѣзать верхнюю кожицу съ тыквы, разрѣзать пополамъ, вынуть середину съ сѣмечками, тыкву порѣзать небольшими кусками, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю; налить водой такъ, чтобы тыква только покрылась, положить куса два сахара, отварить до мягкости, откинуть на рѣшето, протереть сквозь сѣто, сложить въ кастрюлю, развести цѣльнымъ молокомъ до густоты сметаны, вбить яйца, положить масла, всыпать русскаго шпена или рису, сахару и не много соли, поставить въ духовую печь на $\frac{3}{4}$ часа, чтобы запеклось.

Выдать: 3 стак. пюре изъ тыквы, 2 стак. цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ чаш. сахару, 3 яйца, соли, 2 лож. масла, 1 стак. рису или шпена.

Отдѣльно подать сливочное масло.

309. Рисовая каша съ шафраномъ по-итальянски. Рисъ хорошо вымыть, переложить въ кастрюлю, налить кипящаго бульона, положить масла, закрыть крышкой, поставить на плиту. Шафранъ высушить, растереть, залить, 2 ложками воды, дать настояться, процѣдить. Когда рисъ будетъ готовъ вполонину, влить процѣженный шафранъ, размѣшать, поставить опять на плиту, тушить подъ крышкой до готовности. Въ постные дни взять грибаго бульона и постнаго масла.

Выдать: 2 стак. рису, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, 3 лож. масла, 3—4 стак. бульона.

310. Гречневая каша къ борщу. Гречневую не самую крупную крупу всыпать въ кастрюлю, налить горячей водой такъ, чтобы образовалась размазня, немного посолить, поставить въ горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа, затѣмъ снять образовавшуюся сверху корку, выложить кашу на блюдо, сравнять, остудить, порѣзать косыми четырехугольниками, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ и подать горячую ко щамъ или борщу, уложить на разостланной на блюдѣ салфеткѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой крупы, соли, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

311. Другимъ манеромъ. Сварить крутую кашу изъ обварной гречневой крупы, смѣшать ее съ растопленнымъ масломъ, уложить въ кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой тертымъ на теркѣ или толченымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печь, а когда каша сверху хорошо зарумянится, подавать въ той же кастрюлѣ, обернувъ ее салфеткой.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой крупы, $\frac{3}{8}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ ф. сыру пармезану.

312. Гречневая крутая каша обыкновенная. Обварную гречневую крупу всыпать въ поливную горшокъ, а за неимѣніемъ его, въ кастрюлю, налить

кипяткомъ такъ, чтобы крупа только покрылась, размѣшать, положить соли, масла, вымѣшать хорошо, закрыть плотно крышкой, поставить въ горячую печь на 3—4 часа.

Выдать: 2 ф. крупы гречневой, соли, 3 лож. полныхъ масла.

Также варится и каша изъ ячневой крупы.

313. Гречневая каша съ дичью. Сварить крутую гречневую кашу какъ сказано выше, положить въ нее сливочнаго масла, рубленыхъ крутыхъ яицъ, мозговъ изъ воловьихъ костей, мелко порѣзанныхъ, жареныхъ филеевъ цыпленка, рябчика, куропатки, немного жареной телятины, соли, размѣшать, переложить въ поливной горшокъ или кастрюлю, поставить въ не очень горячую печь, чтобы каша упрѣла.

Выдать: 1½ ф. крупы, ¼ ф. масла, ½ ф. мозговъ, 4 яйца, 1 филей рябчика, 1 филей куропатки, ½ цыпленка, ½ ф. телятины, соли.

314. Кругеники. Изъ хорошей гречневой крупы сварить обыкновенную крутую кашу, лучше накануне, размять ее ложкой, чтобы небыло комочковъ, прибавить свѣжаго хорошо отжатого и протертаго сквозъ рѣшето творогу, чухонскаго масла, сырыхъ яицъ, перемѣшать, выложить въ кастрюлю, жирно смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь въ духовой печкѣ,

Выдать: 1½ ф. крупы, 1½ ф. творогу, ½ ф. чухонск. масла, 5 яицъ, соли. Отпуская къ столу, кругеники выложить на круглое блюдо.

315. Каша запеченая. Мелкую гречневую или смоленскую крупу просѣять, перетереть съ яйцомъ, высушить, размять хорошо ложкой, чтобы не было комковъ, сварить крутую кашу на бульонѣ съ ложкой масла, остудить, положить желтки, соли, тертаго на теркѣ сыру пармезану, мускатнаго орѣха, мелко порубленнаго мяса цыпленка или курицы, взбитые въ пѣну бѣлки, смѣшать, выложить въ смазанную масломъ крышку отъ кастрюли или глубокую сковороду, вставить въ горячую печь, хорошо зарумянить, вынуть, порѣзать квадратами, переложить на блюдо.

Выдать: 2 стак. крупы, 2½ стак. бульону, соли, ⅛ мускат. орѣха, 3 стол. лож. тертаго сыру пармезану, 4 яйца, ¼ ф. масла, 1 цыпленка или ½ курицы, 1 яйцо перетереть крупу.

316. Каша изъ смоленской крупы. Смоленскую крупу просѣять, перетереть съ яйцомъ, высушить; молоко вскипятить съ чухонскимъ масломъ, всыпать крупу, размѣшать, поварить немного на плитѣ, а затѣмъ накрыть кастрюлю крышкой и поставить въ печь, чтобы хорошо упрѣла.

Выдать: 2½ стак. крупы, 3½ стак. молока, ⅛ ф. чухонск. масла, соли, 2 яйца перетереть крупу.

317. Каша изъ смоленской крупы запеченая. Приготовить кашу изъ смоленской крупы какъ сказано выше, выложить на блюдо, остудить, вбить яйца, положить чухонскаго масла, размѣшать. Форму хорошо смазать ма-

сломъ, обсыпать сухарями, переложить въ нее кашу и запечь, а когда будетъ готова, выложить на блюдо и подать.

Можно прибавить въ кашу ½ стак. сметаны.

Выдать: 2½ стак. крупы, 2 яйца, 3½ стак. молока, ¼ ф. масла, 3 яйца, 2 сахара, (½ стак. сметаны).

318. Каша постная на грибно́мъ бульонѣ. Сухіе бѣлые грибы помочить въ горячей водѣ, перемыть, положить въ кастрюлю, налить тремя стаканами воды, поставить на плиту, кипятить, пока сварятся грибы; тогда процедить, взять этого бульона 2½ стакана, влить въ него ½ стакана орѣховаго или горчичнаго масла, поставить на плиту и когда закипитъ, всыпать сразу всю крупу, размѣшать, поставить на огонь минутъ на 10, а потомъ въ духовую печь на 3—4 часа.

Выдать: 2 стак. крупы, 15 шт. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, соли, ½ стак. масла.

319. Другимъ манеромъ. Сварить изъ смоленской крупы кашу какъ сказано выше, грибы мелко порубить, смѣшать съ кашей и поджаренной въ маслѣ луковицей, переложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму, вставить въ горячую печь.

подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 стак. смоленской крупы, 12—15 шт. грибовъ, ¾ стак. масла, соли.

320. Каша гречневая или смоленская холодная. Сварить крутую кашу изъ гречневой или смоленской крупы, остудить, протереть сквозъ сито или частое рѣшето на блюдо. Отдѣльно подать холодныя сливки, а въ постные дни маковое или миндальное молоко и мелкій сахаръ. Протереть осторожно, чтобы не примять пуре рѣшетомъ.

321. Каша молочная манная. Вскипятить молоко, всыпать манную крупу, размѣшать, дать вскипеть раза два—три.

Выдать: 5 стак. цѣльнаго молока, ¾ чашки крупы.

322. Каша молочная рисовая. Вскипятить 7 стак. цѣльнаго молока, всыпать ¾ стак. перемѣтаго риса, варить на легкомъ огнѣ, пока рисъ сдѣлается совсѣмъ мягкимъ, часто мѣшая.

323. Сальникъ бараній. Сварить крутую гречневую или смоленскую кашу; баранью или телячью (небольшую) печенку обжарить въ маслѣ, мелко порубить, смѣшать съ кашей, крутыми рублеными яйцами, солью, сливками или сметаной. Разостлать на сковороду сальникъ, выложить приготовленный фаршъ, закрыть со всѣхъ сторонъ концами сальника, вставить въ горячую печь, чтобы сальникъ хорошо подрумянился со всѣхъ сторонъ.

Выдать: баранью или телячью печенку, 1 стак. крупы, 4 яйца, соли, 5 ложекъ сливокъ или сметаны.

Или: печенку отварить въ водѣ съ солью, мелко изрубить, положить масла, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, соли, сметаны, сырыхъ

желтковъ, толченаго перцу, поджареннаго въ маслѣ луку, наполнить сальникъ и запечь.

Потребуется: 1 печенка, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока, 4 лож. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 1 луковицу, 3 желтка, 10 зеренъ перцу.

324. Сальникъ съ гречневой или смоленской кашей. Круглую гречневую или смоленскую кашу смѣшать съ масломъ, солью, рублеными крутыми яйцами, переложить на сальникъ, запечь. Мелкую гречневую или смоленскую крупу перетереть съ яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето, чтобы не было комковъ, всыпать въ кипящее молоко, поварить на легкомъ огнѣ.

Выдать: 1 сальникъ, 3 лож. масла, соли, 4 яйца, 2 стак. смоленской крупы, 1—2 яйца, $\frac{2}{3}$ стак. молока.

325. Сальникъ съ лапшой. Приготовить лапшу № 139, отварить ее въ цѣльномъ молокѣ, откинуть, смѣшать съ масломъ, солью, яйцами, наполнить сальникъ, запечь.

Выдать: 1 сальникъ, 2 бут. молока, 4 лож. масла, 3 яйца.

326. Каша манная постная. Очищенный отъ кожицы сладкій и горькій миндаль мелко истолочь, подливая понемногу воды, сложить въ каменную чашку, развести $\frac{2}{3}$ стак. кипятку, размѣшать, процѣдить черезъ чистую салфетку, сложить миндальныя отруби въ кастрюлю, всыпать 3 лож. мелкаго сахара, влить $\frac{3}{4}$ стак. кипятку, поставить на плиту; когда вскипитъ, всыпать крупу, не переставая мѣшать, поддержать на горячей плитѣ минутъ 5, влить, прибавляя понемногу, процѣженное миндальное молоко, размѣшать, переложить въ кастрюлю, густо присыпать мелкимъ сахаромъ, провети сверху нѣсколько разъ раскаленной лопаточкой.

Выдать: $\frac{1}{3}$ ф. сладк. миндаля, 10 шт. горькаго, $\frac{1}{2}$ ф. ман. крупы, $\frac{1}{3}$ стак. мелкаго сахара.

Отдѣльно подать мелкій сахаръ.

327. Каша молочная изъ бѣлаго саго. Саго намочить холодною водою часа на два, откинуть на друшлякъ, всыпать въ кипящее молоко, варить, почаще мѣшая, пока крупа сдѣлается совершенно прозрачною.

Отдѣльно подать мелкій сахаръ и мелко толченую корицу.

Выдать: 2 бут. цѣльнаго молока, $\frac{1}{8}$ стак. бѣлаго саго.

328. Каша манная съ грецкими орѣхами. Вскипятить цѣльное молоко, положить въ него кусокъ хорошаго чухонск. масла; когда оно распустится, всыпать крупу, размѣшать, поварить на легкомъ огнѣ минутъ 5, выложить въ чашку, слегка остудить. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, обдать кипяткомъ, чтобы сошла верхняя кожица, мягко истолочь съ сахаромъ, смѣшать съ кашей, вбить яйца, положить сахару, мелко покрошенныхъ цукатовъ, размѣшать, переложить въ глубокую сковороду или форму, смазанную масломъ, сверху положить малинового или клубничнаго варенья, запечь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ бут. молока, 1 чашку ман. крупы, $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ очищен. орѣховъ, $\frac{1}{8}$ ф. цукатовъ, 1 чаш. менк. сахару, 2 яйца.

ОТДѢЛЕНИЕ IV.

Соусы, горячія и холодныя подливки.

Пропорція назначена на 6—8 человекъ.

- | | |
|---|---|
| 329. Горчица. | 354. Холодная подливка къ рыбѣ. |
| 330. Горчица другимъ манеромъ. | 355. Англійскій соусъ къ дичи. |
| 331. Соусъ горчиный горячій къ рыбѣ. | 356. Соусъ изъ помидоровъ. |
| 332. Соусъ горчиный съ виномъ. | 357. Индійскій соусъ къ рыбѣ. |
| 333. Соусъ горчиный на сметанѣ съ каперсами, оливками и коришонами. | 358. Холодный соусъ ремуладъ. |
| 334. Соусъ горчиный со сметаной и маринованными грибами. | 359. Орлеанскій соусъ къ уткѣ гусю, говядинѣ. |
| 335. Бѣлый соусъ съ маринованными шампинионами. | 360. Соусъ къ рыбѣ. |
| 336. Бѣлый соусъ съ желтками къ циплятамъ. | 361. Соусъ равиготъ горячій. |
| 337. Бѣлый соусъ съ каперсами и огурцами къ рыбѣ. | 362. Соусъ равиготъ холодный. |
| 338. Лимонный соусъ къ курицѣ и индѣйкѣ. | 363. Соусъ итальянскій. |
| 339. Бѣлый соусъ съ оливками къ рыбѣ. | 364. Соусъ итальянскій другимъ манеромъ. |
| 340. Пикантный соусъ. | 365. Бельгійскій соусъ. |
| 341. Пикантный соусъ другимъ манеромъ. | 366. Другимъ манеромъ. |
| 342. Соусъ метръ д'отель. | 367. Соусъ пенанекій. |
| 343. Соусъ бланкетъ. | 368. Соусъ сальми къ дичи и домашней уткѣ. |
| 344. Голландскій соусъ. | 369. Соусъ велюте. |
| 345. Соусъ нѣмецкій. | 370. Соусъ финансьеръ съ трюфелями. |
| 346. Сливочный соусъ къ трескѣ и другимъ рыбамъ. | 371. Соусъ голландскій къ дичи. |
| 347. Бешемель. | 372. Другимъ манеромъ. |
| 348. Бешемель другимъ манеромъ. | 373. Соусъ мафонецъ. |
| 349. Бешемель жирный. | 374. Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ холодной. |
| 350. Еще бешемель. | 375. Соусъ татарскій къ рыбѣ. |
| 351. Соусъ изъ сметаны. | 376. Соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ. |
| 352. Соусъ раковый. | 377. Острый соусъ къ разной рыбѣ. |
| 353. Красный соусъ. | 478. Соусъ перцовый къ говядинѣ. |
| | 379. Соусъ провансальскій. |
| | 380. Соусъ изъ шампинионовъ. |
| | 381. Еще соусъ изъ шампинионовъ. |
| | 382. Соусъ съ шафраномъ къ рыбѣ, пост. |

383. Раковый соус со сливками.
384. Другимъ манеромъ.
385. Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ.
386. Соусъ для майонезовъ.
387. Соусъ изъ трюфелей къ жаркому и паштету изъ дичи или утки.
388. Еще соусъ къ паштетамъ.
389. Соусъ провансаль къ телятинѣ или баранинѣ.
390. Соусъ французскій къ рыбѣ.
391. Красный соусъ съ мадерой.
392. Соусъ изъ сарделекъ.
393. Соусъ изъ сарделекъ холодный къ овощамъ.
394. Соусъ бѣлый масляный къ овощамъ.
395. Соусъ грибной къ гусю и уткѣ.
396. Обыкновенный соусъ бѣлый.
397. Крѣпкій соусъ.
398. Кислосладкій соусъ къ котлетамъ, жареному лещу.
399. Соусъ французскій къ селедкѣ.
400. Соусъ изъ икры.
401. Соусъ къ говядинѣ.
402. Соусъ къ говядинѣ съ соевыми огурцами.
403. Польскій соусъ изъ шиповника къ жареному вепрю, сернѣ, дикой козѣ.
404. Темный соусъ къ говядинѣ.
405. Соусъ изъ капусты, къ сосискамъ, котлетамъ и языку.
406. Соусъ изъ шинкованной кислой капусты.

407. Соусъ изъ красной смородины къ дичи.
408. Соусъ изъ шавеля или шпината.
409. Другимъ манеромъ.
410. Соусъ къ цвѣтной капустѣ.
411. Соусъ изъ хрѣна со сметаной къ говядинѣ.
412. Соусъ изъ пастернака къ котлетамъ.
413. Соусъ изъ сухого горошка къ ветчинѣ.
414. Картофельное пюре.
415. Масло, поджаренное съ сухарями къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ артишокамъ.
416. Соусъ изъ луку къ говядинѣ и котлетамъ.
417. Молочный соусъ съ ванилью къ пудингу.
418. Соусъ изъ клюквы.
419. Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
420. Соусъ съ ромомъ къ пудингу.
421. Шоколадный соусъ къ пудингу.
422. Соусъ изъ барбариса.
423. Сабайонъ къ пудингу.
424. Соусъ на красномъ винѣ.
425. Лимонный соусъ.
426. Соусъ миндальный.
427. Миндальное молоко.
428. Маковое молоко.
429. Соусъ изъ разныхъ ягодъ къ пудингу.
430. Кляръ.
431. Кляръ на пивѣ.
432. Раковое масло.

Отдѣленіе IV.

Соусы и подливки.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

329. Горчица. Налить въ кастрюлю двѣ части бѣлаго уксуса и одну часть воды, положить эстрагону, зеленой петрушки, селлерею, чесноку, луку, порею, корицы, гвоздики, перцу въ зернахъ и кардомону, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, поставить опять на огонь, чтобы закипѣло, заварить этимъ уксусомъ мягко растертую, еще лучше, просѣянную сарептскую горчицу, размѣшать хорошенъко, накрыть плотно; когда остынетъ, положить сахару, потомъ очистить отъ кожи и костей очень хорошую голландскую селедку, порубить, истолочь мягко въ ступкѣ съ капарцами и оливками, вынуть изъ нихъ косточки, протереть сквозь сито, смѣшать съ горчицей, разложить въ небольшія баночки, очень плотно закрыть пробками, обвязать бумагой. Черезъ 24 часа можно употреблять.

Выдать: самой лучшей сарептской горчицы 1 стак., 2 лож. мелкаго сахару, порею, селлерею по 1 шт., петрушки, эстрагону по 1 горсти, 1 луковицу, 1 зубецъ чесноку, 10 зеренъ перцу, 5 шт. гвоздики, кусокъ корицы, 4 шт. кардомона, 1 голландскую селедку, 10 оливокъ, 1 лож. неполную капарцовъ.

330. Горчица другимъ манеромъ. Растертую или просѣянную сарептскую горчицу смѣшать съ солью, мелкимъ сахаромъ, заварить кипяткомъ, растереть ложкой, пока побѣлѣетъ, выложить въ банку, закрыть плотно, чтобы не выдыхалась. Ранѣе сутокъ употреблять горчицу не слѣдуетъ, потому что она будетъ горька.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. сарептской горчицы, 1 столов. лож. сахару, 1 чайн. лож. соли.

Сразу дѣлать много горчицы не слѣдуетъ—свѣжая она гораздо вкуснѣе и крѣпче.

331. Соусъ горчичный горячій къ рыбѣ. Вскипятить въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать муку, не переставая мѣшать, развести крѣпкимъ бульономъ, прокипятить, всыпать мелкаго сахару, соли, положить ложечку готовой горчицы, ломтиками наръзаннаго лимона безъ зеренъ, влить немного уксуса, дать вскипѣть, облить рыбу или подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 столов. ложки масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульона, 1 лож. мелкаго сахару, 1 чайн. лож. готовой горчицы, соли, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. уксуса.

332. Соусъ горчичный съ виномъ. Разогрѣть въ кастрюлкѣ чухонское масло, всыпать муку, развести кипящимъ бульономъ, размѣшать, положить готовой горчицы, мелкаго сахару, соли, влить вина, опустить ломтики лимона безъ зеренъ, вскипятить, процедить. Желтки разбить хорошенъко въ кастрюль, развести кипящимъ соусомъ, шибко мѣшая, поставить на плиту, подогрѣть, но не кипятить.

Въ этотъ соусъ можно прибавить капарцовъ.

Выдать: 2 столов. ложки масла, 1 ложку муки, 2 стак. бульону, $\frac{3}{4}$ стак. мадеры, 1 лож. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 желтка.

333. Соусъ горчичный на сметанѣ съ капарцами оливками и корнионами. Круто сваренные желтки растереть съ готовой горчицей, ложкой прованскаго масла, подливая понемногу уксусу, положить мелкаго сахару и соли, размѣшать, влить сметаны, положить капарцы, корнионы и оливки безъ косточекъ, рубленаго зеленаго укрона, размѣшать и подать къ рыбѣ.

Выдать: 4 желтка, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 ложк. прованск. масла, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, 3 лож. мелк. сахару, соли, 1 стак. хорошей сметаны, 2 лож. капарцовъ, 20 шт. оливокъ безъ косточекъ, $\frac{1}{2}$ лож. зелен. укрона, 10 шт. корнионовъ.

334. Соусъ горчичный со сметаной и маринованными грибами. Въ соусъ, приготовленный какъ сказано выше, вмѣсто капарцевъ, оливокъ и корнионовъ, положить порѣзанныхъ на 4—6 частей маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и чайную ложечку эстрагону.

335. Бѣлый соусъ съ маринованными шампинионами. Положить масло въ кастрюлю, поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать муку, прокипятить, развести бульономъ, подливая его понемногу, размѣшать хорошенъко, положить соли, сахару, маринованные шампинионы, порубленную зелень петрушки, прокипятить нѣсколько разъ, опустить ломтики лимона безъ зеренъ, еще разъ вскипятить и подавать къ цыплятамъ, каплуноу или индѣйкѣ. Соусу должно быть не меньше трехъ стакановъ.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, 1 чайн. лож. зелени петрушки, 1 столов. лож. мелк. сахару, 1 лимонъ, 20 шт. шампинионовъ.

Для соуса въ нѣужно брать непременно сливочное или чухонское масло.

336. Бѣлый соусъ съ желтками къ цыплятамъ. Приготовить бѣлый соусъ какъ сказано выше, только безъ шампинионовъ; желтки растереть съ сахаромъ, добѣла и передъ самой подачей къ столу вылить ихъ въ соусъ, быстро мѣшая. Когда положены желтки, соусъ кипятить не долженъ.

Выдать: 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, 1 полн. столов. лож. мелк. сахару, 1 лимонъ, 2 желтка, зелени петрушки.

337. Бѣлый соусъ съ капарцами и огурцами къ рыбѣ. Приготовить обыкновенный бѣлый соусъ № 396, положить въ него капарцовъ и мелко порѣзанныхъ маринованныхъ огурчиковъ, прокипятить, подать къ рыбѣ.

Выдать: 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 мален. баночку капарцовъ, 5 мален. маринованныхъ огурчиковъ.

338. Лимонный соусъ къ нурицѣ и индѣйкѣ. Муку поджарить съ масломъ до красна, развести бѣлымъ столовымъ виномъ пополамъ съ водою, положить мелкаго сахару, стертую на теркѣ цедру, выдавить сокъ, наблюдая, чтобы не попали зерна, прокипятить, вбить сырые желтки, быстро мѣшая, согрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 2 лож. масла, 1 полн. лож. муки, 2 желтка, соли, 1 лимонъ, 3 лож. мелк. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. бѣл. вина, $\frac{1}{2}$ стак. воды или бульону.

339. Бѣлый соусъ съ оливками къ рыбѣ. Масло разогрѣть въ кастрюль, всыпать муку, размѣшать, дать слегка зарумяниться, чтобы мука получила бронзовый цвѣтъ, развести бульономъ, прокипятить, процедить сквозь частое сито, положить оливокъ безъ косточекъ, кусокъ сахару, соли, $\frac{1}{2}$ ложки лимоннаго сока, уварить, облить рыбу. Вмѣсто оливокъ можно положить капарцовъ.

Выдать: 2 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 2 лож. мелк. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. лимон. сока, 1 мален. баночку оливокъ.

Этотъ соусъ не долженъ быть очень густой.

340. Пикантный соусъ. Влить уксусъ въ кастрюлю, положить краснаго стручковаго перцу, лавроваго листа и немного тмину, поставить на плиту, дать кипятить $\frac{1}{2}$ часа. Масло растереть, всыпать муку, развести бульономъ, вылить въ кастрюлю съ уксусомъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 1 стак. бѣл. уксусу, 2 стручка перцу, 3 лавр. листа, 1 щепоть тмину, 1 лож. муки, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульону.

341. Пикантный соусъ другимъ манеромъ. Въ соусъ № 340 положить разныхъ травъ: кервелю, эстрагону, мелкаго луку, крессъ-салату, укропу, вскипятить и подавать къ говядинѣ.

Выдать: 1 стак. уксусу, 2 стручка перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 лож. муки, 1 щепоть тмину, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. бульону, разн. травъ по $\frac{1}{2}$ ложки.

342. Соусъ метръ д'отель. Разогрѣть масло съ мелко порубленной зеленью петрушки, положить соли, перцу, мушкат. орѣха, муки, обжарить, развести бульономъ, прокипятить; передъ подачей къ столу, выжать сокъ изъ лимона.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. муки, соли, 6 зеренъ перцу, 1 лимонъ, зелени петрушки, мушкат. орѣха.

343. Соусъ бланкетъ. Растопить чухонское масло въ кастрюль, всыпать муку, прокипятить, не давая мукѣ зарумяниться, такъ какъ этотъ соусъ долженъ быть бѣлый, развести бульономъ, вливая его понемногу и постоянно мѣшая, положить соли, мелко порубленной зелени петрушки, луку и тмину, (кто любитъ) лавроваго листа и маленькій кусочекъ чесноку, прибавить, если есть, остатки дичи, вскипятить нѣсколько разъ на легкомъ огнѣ, процедить. Въ этомъ соусѣ жарить преимущественно мясо, отчего оно получаетъ особенную сочность и вкусъ.

Выдать: 2 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, $2\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульону, 1 луковцу, 1 чайн. лож. тмины, 3 лавров. листа, $\frac{1}{2}$ зубочка чесноку, зелени петрушки.

344. Голландскій соусъ. Чухонское масло распустить на легкомъ огнѣ, всыпать мелкой. бѣлой соли и, не снимая съ огня, взбивать вилкой. Это настоящий голландскій соусъ, имъ обливается преимущественно разварная рыба, обложенная кругомъ отвареннымъ цѣльнымъ картофелемъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, 1 стол. лож. безъ верха бѣлой, мелкой соли.

345. Соусъ нѣмецкій. Шампиніоны перемыть, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, положить муку, мелко порубленную зелень петрушки, лаврового листа, чесноку, гвоздики, выжать сокъ изъ лимона, развести бульономъ, прокипятить хорошенько, процѣдить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ, 1 лож. муки, соли, $\frac{1}{2}$ зубка чесноку, 3 гвоздики, 1 щепоть тмины, 2 лавров. листка, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 лож. масла, зелен. петрушки.

346. Сливочный соусъ къ трескѣ и другимъ рыбамъ. Положить въ кастрюлю масла, муки, зеленой петрушки, крошеного луку, соли, перцу въ зернахъ, натертого на теркѣ мушкатнаго орѣха, влить сливки, поставить на плиту и кипятить впродолженіи 20 минутъ, процѣдить. Подается съ отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ, къ трескѣ и другимъ рыбамъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 6 зеренъ перцу, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, 1 луковцу, зелен. петрушки.

347. Бешемель. Распустить масло, положить въ него муки, соли, бѣлаго перцу, развести кипящимъ молокомъ, размѣшать, прибавить порубленной зелени петрушки, вскипятить.

Выдать: 2 лож. масла, 2 лож. муки, соли, 1 стак. кипящаго молока, бѣлаго перцу, зелени петрушки.

348. Бешемель другимъ манеромъ. Положить въ кастрюлю масло, муку, разогрѣть, развести крѣпкимъ бульономъ, прокипятить хорошо, прибавить цѣльнаго молока, соли, варить, постоянно мѣшая до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ, снять съ огня, остудить. Сырые желтки развести молокомъ, влить въ соусъ, всыпать мушкатнаго орѣха или цвѣта, (кто любитъ) размѣшать. Этими бешемелями покрываютъ жаркое: телятину, индѣйку, говядину и запекаютъ, посыпавъ сверху тертымъ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{3}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока или сливокъ, 3 желтка, соли, $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульона, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха.

349. Бешемель жирный. Нарѣзать мелкими кусочками ветчинное сало, морковь, редиску, лукъ и говяжье сало, поджарить все вмѣстѣ въ кастрюлькѣ, обдать бульономъ, положить бѣлаго перцу, тертого на теркѣ мушкатнаго орѣха, гвоздики, тмины, лаврового листа, зеленой петрушки, варить цѣлый часъ, затѣмъ процѣдить сквозь очень частое сито, подбить мукой, прокипятить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. ветчиннаго сала, $\frac{1}{4}$ ф. сала говяжьяго, 2 редиски, 1 морковь сред. величины, 1 луковцу, 8 зеренъ бѣлаго перцу, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 3 шт. гвоздики, 1 щепоть тмины, 2 лавров. листа, соли, 2 лож. муки, 2 стак. бульону.

350. Еще бешемель. Разогрѣть въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать муку, размѣшать, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками, поставить на небольшой огонь, варить, не переставая мѣшать, пока погустѣетъ, положить немного соли, размѣшать, остудить, смазать сверху жаркое, присыпать тертымъ сыромъ, вставить въ горячую печь не болѣе какъ на $\frac{1}{4}$ часа, зарумянить.

Выдать: неполн. стол. лож. масла, $\frac{1}{3}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, соли.

Вмѣсто молока, когда нужно, развести соусъ сметаной.

351. Соусъ изъ сметаны. Масло растереть добѣла, всыпать муку, размѣшать, развести самой свѣжей сметаной, вбить желтки, положить мелкаго сахару, прокипятить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2 желтка, 1 столов. лож. сахару, соли.

352. Соусъ раковый. Раки отварить въ соленой водѣ съ укропомъ, шейки и ножки вычистить, вынуть чайной ложечкой внутренней жиръ, истолочь мелко все въ ступкѣ; скорлупу тоже истолочь, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить масла, поставить на плиту, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, развести этимъ бульономъ толченныя раковыя ножки и шейки такъ, чтобы вышло родъ жидкой кашницы, прибавить соли, мушкатнаго орѣха и перцу.

Выдать: 20 крупныхъ раковъ, 2 стак. крѣпкаго бульону, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, 3 зерна перцу, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха.

353. Красный соусъ. Распустить въ кастрюлѣ чухонское масло, положить въ него ветчиннаго сала, остатки жареной говядины, телятины, птицы или дичи и подливку изъ подѣ жаркого, гвоздики, луку, порѣзанную морковь, закрыть крышкой, поставить на легкій огонь; когда все достаточно упрѣетъ, прибавить муки, размѣшать, развести бульономъ, положить петрушки, тмины, лаврового листа, прокипятить хорошенько, снять лишній жиръ, процѣдить.

Выдать: 1 лож. масла, $\frac{1}{8}$ ф. ветчин. сала, соли, разнаго мяса, 3 шт. гвоздики, 1 луковцу, зелени петрушки, 1 морковь, 1 щепоть тмины, 2 лавров. листа, $1\frac{1}{2}$ лож. муки.

354. Холодная подливка къ рыбѣ. Сварить въ водѣ петрушку, кервель, эстрагонъ, лукъ, откинуть на рѣшето, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, прибавить круто сваренныя желтки, размѣшать, подливая понемногу прованскаго масла и уксусу, положить готовой горчицы, размѣшать, подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 петрушку, 2 луковцы, эстрагону, кервелью по 1 горети, 2 желтка, 3 лож. свѣжаго прованск. масла, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, 1 чайн. лож. готовой горчицы.

355. Англійскій соусъ къ дичи. Мякишъ французской булки положить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ, посолить, поставить на легкій огонь, вскипятить, размѣшать хорошо, чтобы не осталось кусочковъ булки, положить сливочнаго масла, прокипятить еще разъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 французск. булку, 3 стак. цѣльнаго молока, $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, соли.

356. Соусъ изъ помидоровъ. Самые зрѣлые, красные помидоры перемыть, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, тушить, пока помидоры разварятся, протереть ихъ сквозъ сито вмѣстѣ съ бульономъ, положить мелкаго сахару, соли, муки, сливочнаго или чухонскаго масла, прокипятить.

Выдать: 10—12 шт. помидоровъ, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 3—4 куса сахара, соли, 3 стак. бульону.

357. Индѣйскій соусъ къ рыбѣ. Положить въ кастрюлю кайенскаго перцу, мушкатнаго орѣха, шафрану, соли, масла, муки, развести хорошиимъ говяжьимъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ, процедить. Подается горячій.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, 5 стручковъ кайенскаго или краснаго перцу, $2\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульону, $\frac{1}{2}$ мушкат. орѣха, соли, 1 щепотъ небольшой шафрану, $\frac{1}{2}$ лож. муки.

358. Холодный соусъ ремуладъ. Лукъ, кервель, эшалотъ, чеснокъ изрубить какъ можно мельче, положить соли, толченаго перцу, развести уксу-сомъ съ прованскимъ масломъ, прибавить готовой горчицы, размѣшать, вылить въ соусникъ.

Примѣчаніе: при приготовленіи этого соуса, прованское масло нужно вливать по капля, не переставая мѣшать. Отъ этого главнымъ образомъ зависи-тъ вкусъ соуса.

Выдать: 2 шт. эшалоу, 1 зубокъ чесноку, 1 луковичу, 1 щепотъ кервеля, соли, 1 стак. уксусу, 3 зерна перцу, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. готовой горчицы, 4 столов. лож. самаго свѣжаго прованск. масла.

359. Орлеанскій соусъ къ утѣ, гусю, говядинѣ. Влить въ кастрюлю хорошаго бѣлаго уксусу, положить перцу, масла, соли, порѣзанныхъ мелкихъ луковичъ, (шарлотъ) сварить до готовности, прибавить мелко покрошенныхъ маринованныхъ огурцовъ, анчоусовъ, капарцовъ, (безъ уксуса) печеную мор-ковь, сваренные круто желтки, муки, прокипятить, развести бульономъ, раз-мѣшать, проварить хорошенъко.

Выдать: 4 лож. крѣпкаго бѣл. уксусу, соли, 6 луковокъ, 3 анчоуса, 3 яйца, 1 столов. лож. капарцовъ, 4 марин. огурчика, 1 лож. муки, перцу, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $2\frac{1}{2}$ стак. хорошаго бульону.

360. Соусъ къ рыбѣ. Положить въ кастрюлю сырые желтки, прованскаго или орѣховаго масла, соли, перцу въ зернахъ, мушкатнаго орѣха, по-ставить ее въ другую большую съ горячей водой, сварить, постоянно мѣшая.

Выдать: 6 яицъ, соли, 7 столов. лож. прованск. или орѣховаго масла, $\frac{1}{2}$ муш-катнаго орѣха, 8 зеренъ перцу.

361. Соусъ равиготъ горячій. Взять поровну: кервель, бедренца, эстра-гону, крессъ-салату, мелко изрубить, положить въ кастрюлю, налить буль-

ономъ, прибавить уксусу, масла, соли, перцу въ зернахъ, прокипятить, по-ложить муки, размѣшать, уварить до готовности.

Выдать: по 1 горсти разной зелени, 2 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 5 зеренъ перцу, 2 лож. уксусу, 1—2 куса сахара.

362. Соусъ равиготъ холодный. Взять поровну разной зелени: крессъ—салату, кервель, бедренца, луку эшалоту, эстрагону, чесноку, мягкихъ мо-лодыхъ листьевъ селлерей, базилики, капарцовъ, анчоусовъ, сваренный круто желтокъ, изрубить все вмѣстѣ какъ можно мельче, влить прованскаго масла, взбивать на льду вѣнчикомъ какъ майонезъ, прибавляя уксусу, до тѣхъ поръ, пока не получится средней густоты соусъ.

Въ этотъ соусъ можно прибавить немного французской горчицы.

Выдать: 2 горсти разной зелени, 4 шт. эшалоу, 1 небол. зубокъ чесноку, кто любить, 1 столов. лож. капарцовъ, 2 анчоуса, соли, 2 яйца, 1 стак. самаго свѣжаго прованск. масла, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго уксусу, (немного франц. горчицы).

363. Соусъ итальянскій. Немного зелени петрушки и укропа, луку эша-лоту, бѣлыхъ грибовъ мелко изрубить, положить въ кастрюлю, влить бѣлаго вина, поставить на огонь, дать покипеть, прибавить соли, перцу, прованскаго масла, муки, размѣшать хорошенъко, прокипятить, развести бульономъ. Передъ самымъ отпускомъ къ столу, положить сливочнаго масла.

Выдать: 5 бѣлыхъ грибовъ, 1 полную горсть разн. зелени, 2 шт. эшалоу, 1 стак. бѣл. вина, 1 столов. лож. прованск. масла, соли, 4 зерна перцу, 1 лож. муки, 1 лож. перастоплен. сливочн. масла.

Или чайную ложку готовой горчицы, 2 сырыхъ желтка, 1 столовую ложку сахару, соли, растерать, пока не начнетъ густѣть; тогда вливать, не переставая мѣшать, по чайной ложкѣ прованскаго масла и по 3—4 капли уксусу, пока соусъ не обратится въ густую пѣну, положить 1 лож. капар-цовъ безъ уксуса.

Выдать: 2 желтка, 2 чайн. лож. уксусу, 1 лож. горчицы, $\frac{3}{4}$ стак. прованск. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. бульону.

364. Соусъ итальянскій другимъ манеромъ. Положить въ кастрюлю рубле-ной зелени петрушки, шарлотокъ, шампинионовъ, муки, влить бѣлаго фран-цузскаго вина, положить сливочнаго или очень хорошаго чухонскаго масла, поставить на плиту и кипятить на легкомъ огнѣ, пока все уварится. Когда соусъ при кипѣніи не будетъ уже быстро подниматься вверхъ, положить густыхъ, сбитыхъ въ пѣну какъ для крема, сливокъ и ложку очень крѣп-каго бульона, поставить на очень сильный огонь, прокипятить.

Этотъ соусъ очень вкусенъ; подается къ цыплятамъ, курицѣ и индѣйкѣ.

Выдать: 10 шт. шампинионовъ, 3 шт. шарлотокъ, 1 лож. муки, соли, зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ бут. бѣл. французск. вина, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сли-вокъ, $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульона.

365. Бельгійскій соусъ. Разогрѣть въ кастрюлѣ полную столовую ложку хорошаго чухонскаго масла, положить въ него мелко порубленной зелени пе-

трусники, слегка прокипятить, прибавить порубленных анчоусовъ, а за ними и ихъ, сарделекъ безъ костей, влить хорошаго крѣпкаго бульону. Муку и сахаръ развести бѣлымъ уксусомъ, вылить въ соусъ, прокипятить нѣсколько разъ. Этотъ соусъ подается къ отварной говядинѣ или жареной рыбѣ.

Выдать: 1 полн. столов. лож. чухонск. масла, 1 лож. порублен. зелени петрушки, 3—4 анчоуса или сарделекъ, 2 стак. бульона, 1/2 стол. лож. муки, 1 лож. уксусу, 2 куска сахара, соли.

Въ этотъ соусъ хорошо прибавить немного лимонной цедры, снятой на сахаръ.

366. Другимъ манеромъ. Вскипятить въ кастрюлѣ ложку чухонскаго масла, всыпать въ него муку, проварить, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, развести бульономъ, вливая его понемногу, размѣшать до гладкости, чтобы не было комковъ, положить рубленой зелени петрушки, капарцовъ, шампинионовъ, шарлотокъ, порубленный анчоусъ, поставить на плиту, кипятить около полчаса.

Выдать: 1 столов. лож. чухонск. масла, соли, 1 лож. муки, 6 шарлотокъ, 1/2 лож. рублен. зелени петрушки, 2 1/2 стак. бульону, 2 лож. капарцовъ, 20 шт. мелкихъ шампинионовъ, 1 анчоусъ, 2 лож. оливковъ безъ косточекъ.

367. Соусъ испанскій. Телятину вымыть, порѣзать маленькими кусочками, положить въ кастрюлю, прибавить грибовъ, луку, зелени петрушки, гвоздики, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на плиту, тушить до мягкости, почаще потряхивая, чтобы не пригорѣло, влить бульону и вина, положить соли, муки, варить на самомъ легкомъ огнѣ около часа, снять жиръ, процѣдить сквозь рѣдкое сито.

Выдать: 1 1/2 ф. телятины, 4 шт. шампинионовъ или бѣлыхъ грибовъ, 1 луковичку, зелени петрушки, 3 зерна гвоздики, 2 1/2 стак. крѣпкаго бульону, соли, 1/2 стак. бѣл. вина, 1/2 лож. муки.

368. Соусъ сальми къ дичи и домашней уткѣ. Положить масло въ кастрюлю, поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать муку, размѣшать, влить бульону и краснаго вина, не переставая мѣшать, положить цѣлыми: эшалоту, петрушку, тмину, лавроваго листа, соли, перцу въ зернахъ, дать кипѣть на небольшомъ огнѣ 1/2 часа. Передъ отпускомъ вынуть эшалотъ, лавровый листъ, перецъ, петрушку, выжать въ соусъ сокъ изъ лимона и подать.

Выдать: масла 2 лож., 1 полн. лож. муки, 1 стак. красн. вина, 2 стак. бульону, 4 шт. эшалоту, 1 петрушку, 2 лавров. листа, соли, 8 зеренъ перцу, 1 щепотъ тмину, 1/2 лимона, 1 кусокъ сахара.

369. Соусъ велюте. Положить въ кастрюлю масла, покрошенныхъ моркови, луку, петрушки, тмину, лавроваго листа въ порошокъ, ветчины, говядины, дичи, какая найдется, налить горячей воды, если есть, бульону, поставить на плиту и когда хорошо уварится, снять съ огня; всѣ куски мяса проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, чтобы изъ него вышелъ весь сокъ, прибавить гвоздики, сухихъ свѣжихъ или маринованныхъ грибовъ,

(безъ уксусу) прокипятить, снять пѣну и варить на легкомъ огнѣ часа три; затѣмъ положить муки, сахару, размѣшать, варить на слабомъ огнѣ еще около часа, процѣдить, слить въ банку, завязать пузыремъ и употребить по мѣрѣ надобности для приготовления разныхъ соусовъ.

Выдать: 3 лож. масла, 1 ф. ветчины, дичи и говядины 3 ф., 2 моркови, 2 луковички, 2 петрушки, 1 щепотъ тмину, 5 лавров. листовъ, 5 гвоздикъ, 1/8 ф. грибовъ, 2 лож. муки, 4 куска сахара.

370. Соусъ финансьеръ съ трюфелями. Вскипятить въ кастрюлѣ рейнвейнъ вмѣстѣ съ сокомъ трюфелей и шампинионовъ, прибавить двѣ ложки соуса велюте, уварить. Два трюфеля мелко порѣзать, отварить въ шампанскомъ, вынуть друшлаковой ложкой, порѣзать, опустить въ соусъ.

Этотъ очень вкусный соусъ хороши къ мелкой дичи.

Выдать: 2 стак. рейнвейна, 5 трюфелей, 7 шампинионовъ, 1 стак. шампанскаго, 2 трюфеля, 2—3 лож. соуса велюте № 369.

371. Соусъ голландскій къ дичи. Положить въ кастрюлю масло и муку, развести холоднымъ бульономъ, поставить на плиту, дать вскипѣть, постоянно мѣшая. Желтки разбить со сливками, влить въ соусъ, положить соли, выжать сокъ изъ лимона, подержать на небольшомъ огнѣ минутъ 15, не давая кипѣть.

Выдать: 1 столов. лож. масла, 1 1/2 лож. муки, 2 стак. бульону, 1 стак. сливокъ, 3 желтка, соли, 1/2 лимона.

372. Другимъ манеромъ. Растереть хорошее чухонское масло добѣла, смѣшать съ мукой, развести бульономъ, положить очищенныхъ отъ кожицы, порѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, гвоздики, зубокъ натертаго на теркѣ чеснока, кто любитъ, немного уксусу, или лимоннаго сока, сахару, прокипятить, вбить желтки, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Этотъ соусъ готовится передъ самымъ обѣдомъ.

Выдать: 1 столов. лож. масла, 1 лож. муки, 2 1/2 стак. бульону, 3 соленыхъ огурца, 3 шт. гвоздики, 1 зубокъ чеснока, кто любитъ, 1 лож. уксусу или лимонн. соку, 1 стол. лож. мелкаго сахара, 3 желтка, соли.

373. Соусъ майонезъ. 3—4 самыхъ свѣжихъ сырыхъ желтка, немного лимоннаго сока, соли, сбивать въ холодномъ мѣстѣ, прибавляя по каплѣ самаго лучшаго прованскаго масла. Время отъ времени вливать по каплѣ уксусу. Сбивать на льду вѣнчикомъ, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить рубленой зелени петрушки.

Выдать: 3—4 желтка, 1/2 лимона, 1/2 стак. самаго лучшаго прованск. масла, 2 лож. бѣлаго хорошаго уксусу, зелени петрушки.

374. Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ холодный. Выбрать кости изъ анчоусовъ, мелко изрубить ихъ; готовую горчицу растереть съ круто сваренными желтками, прованскимъ масломъ, развести уксусомъ, прибавить капарцовъ, смѣшать съ анчоусами облить рыбу.

Выдать: 3 анчоуса, 2 ложки, масла, соли, 3 желтка. $\frac{3}{4}$ стак. укеусу, 2 лож. капарцовъ.

375. Соусъ татарскій къ рыбѣ. Сырые самые свѣжіе желтки растереть добѣла съ сахаромъ, прованскимъ масломъ, развести бѣлымъ укеусомъ, прибавить тертаго на теркѣ хрѣну, размѣшать.

Выдать: 6 желтковъ, 3 лож. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ стак. тертаго хрѣну, 1 стак. укеусу, 3 лож. прованск. масла.

376. Татарскій соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ. Самые свѣжіе грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу воды, чтобы не замаслились, смѣшать съ готовой горчицей, растертыми съ прованскимъ масломъ крутыми желтками, прибавить очень немного соли, мелкаго сахару, мелко истолченныхъ, просѣянныхъ сухарей, влить укеусу, размѣшать, облить рыбу, или подать отдѣльно въ соусникѣ. Приготавливается этотъ соусъ непременно передъ самымъ отпускомъ.

Выдать: 25 грецкихъ орѣховъ, 1 лож. сухарей. $\frac{3}{4}$ стак. укеусу, 3 желтка, 1 ложк. прованск. масла. $\frac{1}{3}$ чайной лож. готовой горчицы, 1 столов. лож. сахару.

377. Острый соусъ къ разной рыбѣ. Влить въ кастрюлю крѣпкаго бульону, самаго свѣжаго прованскаго масла, положить мелко покрошенныхъ шарлотокъ, зелени петрушки, эстрагона, тиміану, базилики, соли и перцу въ зернахъ, поставить на плиту, дать кипѣть. Муку смѣшать съ масломъ, развести ложкой бульона, вылить въ соусъ, прокипятить, протереть сквозь не очень частое сито, выжать сокъ изъ лимона, прибавить немного сахару.

Выдать: 3 стак. крѣпкаго бульону, разной зелени по 1 горсти, 2 лож. масла, 10 шт. шарлотокъ.

378. Соусъ перцовый къ говядинѣ. Положить въ кастрюлю ветчину, крупно порѣзанный лукъ, зубокъ чесноку, кто любитъ, зелени петрушки, понемногу тиміану и базилики, гвоздики, лавроваго листа, поставить на огонь, поджарить докрасна, положить муки, влить бульону, краснаго вина и ложку укеусу, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, выпатъ большую горсть русскаго перцу въ зернахъ, соли, проварить хорошенько и подать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. ветчины безъ кожи, 3 луковицы, 1 зубокъ чесноку, 3 лавров. листа, 4 шт. гвоздики, зелен. петрушки, соли, тиміану базилики, 1 лож. столов. муки, 1 лож. укеусу, 1 стак. вина, 2 стак. бульону.

379. Соусъ провансальскій. Положить въ кастрюлю шарлотокъ, рубленыхъ шампиніоновъ, зубокъ чесноку, кто любитъ, влить двѣ столовыя ложки самаго лучшаго прованскаго масла, поставить на плиту, слегка поджарить, всыпать муки, влить бульону и хорошаго бѣлаго вина, положить соли и пучекъ зеленой петрушки, варить на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа, выпутъ петрушку, чеснокъ и подавать.

Выдать: 2 лож. прованск. масла, 10 шарлотокъ, 8 шампиніоновъ, 1 столов. лож. муки, 1 стак. бѣл. вина, 1 зубокъ чесноку, кто любитъ, 2 стак. бульону, соли, пучекъ зеленой петрушки.

380. Соусъ изъ шампиніоновъ. Шампиніоны перебрать, чтобы не было червивыхъ, снять верхнюю кожицу, скроить лимоннымъ сокомъ, чтобы грибы не почернѣли, сложить въ кастрюлю, прибавить рубленой зелени петрушки, немного испанскаго луку, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить $\frac{1}{4}$ часа; положить муку, развести бульономъ, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, прокипятить, влить бѣлаго вина, еще разъ вскипятить. Этотъ соусъ подается къ курицѣ или телячьимъ мозгамъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лимонъ, 1 полн. лож. муки, луку, зелени петрушки, соли, 2 стак. бульону, 1 стак. бѣл. вина.

381. Еще соусъ изъ шампиніоновъ. Вскипятить въ кастрюлѣ масло всыпать муку, проварить, постоянно мѣшая, развести бульономъ, вливая его понемногу, положить соли, прокипятить. Шампиніоны перебрать, снять верхнюю кожицу, скроить лимоннымъ сокомъ, чтобы не почернѣли, положить въ соусъ, закрыть кастрюлю крышкой и варить на небольшомъ огнѣ. Когда шампиніоны сварятся, положить желтки, разбитые со сливками и рубленой зелени петрушки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, соли, 2 стак. бульону, 3 желтка, 1 стак. хорошихъ сливокъ, зелен. петрушки.

382. Соусъ съ шафраномъ къ рыбѣ, постный. Коренья вычистить, порѣзать, налить рыбнымъ бульономъ, сварить до готовности, положить перемѣтаго кишмишу или изюму безъ зеренъ, порѣзаннаго ломтиками лимона, (зернышки выпутъ непременно), прокипятить, положить сахару, муки, очень мелко толченаго шафрану, масла, дать вскипѣть, влить вина, и если будетъ недостаточно кисло, влить еще укеусу или лимоннаго сока, прокипятить только одинъ разъ. Отвареную рыбу уложить на блюдо, огарнировать отварнымъ мелкимъ картофелемъ, облить соусомъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: кореньевъ по 1 штукѣ, $\frac{1}{2}$ ф. картофелю, 1 лож. муки, 2 лож. масла, 1 лимонъ, 2 стол. лож. толченаго шафрану, 1 стак. бѣлаго вина, 2 стак. бульону.

383. Раковый соусъ со сливками. Отварить раки съ солью и укропомъ, ножки и шейки вычистить; ножки и внутренній жиръ истолочь въ ступкѣ, развести хорошимъ свѣжимъ сливками, положить раковаго масла, соли, янцъ, мелко толченыхъ сухарей, мушкатнаго цвѣта, лимоннаго сока, очищенныхъ раковыхъ шейки, зелени петрушки, прокипятить. Подается къ пудингу изъ рыбы, рыбнымъ и рисовымъ котлетамъ.

Выдать: 30 раковъ, $\frac{2}{3}$ стак. сливокъ, 3 лож. раковаго или сливочн. масла, 2 желтка 2 лож. сухарей, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. цвѣта, зелени петрушки и укропа.

384. Другимъ манеромъ. Раки отварить съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, всю скорлупу истолочь вмѣстѣ съ внутреннимъ жиромъ, сложить въ кастрюльку, поджарить съ масломъ, развести бульономъ, разъ прокипятить, процѣдить; вскипятить въ кастрюлкѣ ложку масла, всыпать муку, слегка поджарить, развести процѣженнымъ раковымъ бульономъ, положить сметаны или сливокъ, лимоннаго сока, можно прибавить ложку тер-

таго швейцарскаго сыра, вскипятить, процѣдить, положить рубленой зелени петрушки, подать къ вареной курицѣ, молодой индѣйкѣ, судаку, огарнировавъ ихъ раковыми шейками и помидорами.

Выдать: 30 раковъ, 2 лож. масла, 3 лож. сметаны или сливокъ, зелени петрушки, соли, 1 лож. тертаго сыру. Можно прибавить чуть-чуть толченаго муската, орѣха.

385. Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ. Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, вскипятить, развести бульономъ, отъ курицы, или индѣйки, вливая его понемногу и, мѣшая постоянно, положить сметаны, маринованнаго крыжовника, кто любитъ, прокипятить хорошенъко, процѣдить, всыпать мелко изрубленной зелени петрушки или укропа, соли, облить телятину, курицу или индѣйку, положенную въ глубокое блюдо или салатникъ.

Выдать: 1½ лож. масла, 1 полн. столов. лож. муки, 1 стак. (1½ ф.) сметаны, зелени петрушки и укропа 1 чайн. лож., 1 столов. лож. крыжовнику.

386. Соусъ для майонезовъ. Положить въ кастрюлю или глубокую каменную чашку очень мелко изрубленной зелени петрушки, кривеля, эстрагона, крессъ-салату, мелкаго лука, 2 желтка, соли, толченаго перцу, влить половину уксуса, мѣшать не переставая, подливая по каплѣ самаго лучшаго прованскаго масла, сбивать вѣнчикомъ на льду до тѣхъ поръ, пока получится очень густая масса, влить остальной уксусъ, размѣшать. Этотъ соусъ очень пѣжистъ; въ него обмакиваютъ куски дичи и рыбы, предназначенные для майонеза.

Выдать: 2 желтка, 3 зерна перцу, соли, 3 шт. мелкаго лука, (шарлотъ) 1 горсть разн. зелени, ½ стак. хорошаго уксуса, 1 стак. самаго лучшаго прованск. масла.

387. Соусъ изъ трюфелей къ жарному и паштету изъ дичи или утки. Говядину и шницъ мелко изрубить, сложить въ кастрюлю, прибавить луку, кореньевъ, лавроваго листа, перцу англійскаго, поджарить докрасна, незакрывая кастрюлю крышкой; поджарить масло съ мукой, развести бульономъ, вылить въ кастрюлю съ кореньями, вскипятить, не переставая мѣшать, процѣдить, влить хорошей мадеры, положить нарезанныхъ ломтиками французскихъ трюфелей, разрезанныхъ въ длину коринтионовъ, варить на легкомъ огнѣ ¼ часа, снять лишній жиръ, прибавить немного соли, если понадобится, подать къ паштету или жаркому.

Выдать: 1½ ф. мягкой говядины, ¼ ф. шницъ, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. средн. величины, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перцу, 5 коринтионовъ, 7 трюфелей, ½ стак. мадеры, ½ лож. муки, ½ лож. чухонск. масла.

388. Еще соусъ къ паштетамъ. Распустить въ кастрюлѣ чухонское масло, выдавить въ него сокъ изъ ½ лимона, влить 1 стаканъ хорошаго бульона, вскипятить, всыпать очищенные шампиньоны, проварить хорошо, вынуть грибы, нашинковать ихъ мелко. Муку поджарить съ масломъ, развести соу-

сомъ, въ которомъ варились шампиньоны, положить соли, влить большую рюмку хересеу, опустить грибы, прокипятить, облить паштетъ.

Выдать: 2 лож. масла, ½ лимона, 3 стак. бульону, 1 ф. шампиньоновъ, 1 лож. муки, соли, 1 рюмку хересеу.

389. Соусъ провансаль къ телятинѣ или баранинѣ. 4—5 ложекъ тертаго бѣлаго хлѣба всыпать въ кастрюлю, влить бѣлаго вина, положить разрезанный лимонъ, выбравъ изъ него всѣ сѣмочки до самаго маленькаго, мелко порѣзанныхъ шампиньоновъ, шарлотокъ, зеленой петрушки и эстрагону, влить стаканъ крѣпкаго бульона и ½ стакана самаго свѣжаго прованскаго масла, положить соли, перцу и кипятить ½ часа, отставить, снять лишній жиръ, процѣдить. Этотъ соусъ подается къ телятинѣ, баранинѣ, курицѣ или рыбѣ.

Выдать: 4—5 лож. тертой булки, 1 стак. крѣпкаго бульона, ½ стак. прованск. масла, соли, 8 зеренъ англійск. перцу.

Или: 2 столовые ложки прованскаго масла, 1 зубокъ чеснока, 1 ложку мелко порубленныхъ шарлотокъ, 8 шт. шампиньоновъ поставить на огонь на 10 минутъ, прибавить 1 лавровый листъ, вѣточку тимьяна, 1 стаканъ бѣлаго вина, 6 зеренъ перца, листокъ мускатнаго цвѣта, тушить на легкомъ огнѣ ½ часа. Затѣмъ всѣ специи и чеснокъ вынуть прочь, подлить 3—4 ложки крѣпкаго бульона, дать прокипеть, влить столовую ложку лимоннаго сока или 2 ложки пюре изъ томатовъ, процѣдить сквозь рѣшето.

Подается какъ къ мяснымъ, такъ и къ рыбнымъ блюдамъ.

390. Соусъ французскій къ рыбѣ. Покрошить мелко зелень петрушки, укропа, эстрагона; пошинковать молодую свеклу, рѣпу, коротель; положить въ кастрюлю масла, поставить на плиту и когда закипитъ, всыпать муки, проварить, развести хорошимъ бульономъ, положить соли, покрошенную зелень, свеклу и рѣпу, влить лимоннаго сока или уксуса, чтобы соусъ имѣлъ кисловатый вкусъ, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ. Соусъ этотъ долженъ быть густой.

391. Красный соусъ съ мадерой. Ложку муки поджарить съ масломъ докрасна, развести бульономъ, прокипятить хорошенъко; положить сахару, лимоннаго сока, влить мадеры, вскипятить.

Выдать: 1 полную лож. муки, 2 лож. масла, ½ лимона, 3—4 куса сахару, ½ чайнаго стак. мадеры.

392. Соусъ изъ сарделенъ. Поджарить муку съ масломъ, и мелко порубленными, очищенными отъ костей сардельками, развести бульономъ, опустить ломтики лимона безъ сѣмочекъ, вскипятить одинъ разъ, влить столоваго вина, сильно подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, 1 лож. муки, 5 сарделекъ, ½ лимона, ¾ стакана вина, 2 стак. бульона.

Этотъ соусъ подается къ жаркому.

393. Соусъ изъ сарделекъ холодный къ заливному. Смѣшать хорошенъко самое свѣжее прованское масло съ солью, сахаромъ и 4 ложками бѣлаго

уксусу. Вымыть и очистить от костей сардельки, истолочь их в ступкѣ съ крутосваренными желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести эстрагоннымъ уксусомъ.

Выдать: 3 лож. прованск. масла, соли, 1 полную лож. мелкаго сахара, 4 желтка, 7 сарделекъ, уксусу.

394. Соусъ бѣлый масляный къ овощамъ. Растереть хорошо муку со сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, влить стаканъ воды, выжать сокъ изъ полъ лимона, положить соли, мушкатнаго орѣха, размѣшать хорошенько, поставить на очень сильный огонь и какъ только закипитъ хорошо, снять съ огня, положить хорошиі кусокъ сливочнаго масла, мѣшать, пока оно растаетъ совершенно, облить спаржу, картофель и проч.

Выдать: 1/8 ф. масла, соли, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 1/16 мушкат. орѣха.

395. Соусъ грибной къ гусю и уткѣ. Грибы перемыть, отварить съ цѣлыми луковичами въ трехъ стаканахъ воды, процѣдить. Вскипятить въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, проварить, мѣшая, но не дать мукѣ зарумяниться, развести процѣженнымъ бульономъ, влить сметаны, прокипятить, положить мелко пошинкованные сваренные грибы, соли, облить утку, гуся или говидину.

Выдать: 8 грибовъ, 1 лож. муки, 1 1/2 лож. масла, соли, 2 луковичы, 1—1 1/2 стак. сметаны.

Можно прибавить въ соусъ поджареннаго въ маслѣ луку, кусокъ сахару и 1 чайную ложку уксусу.

396. Обыкновенный соусъ бѣлый. Вскипятить масло съ мукою, развести 2 1/2—3 стаканами бульона, положить соли, рубленой зелени петрушки и укропа, вскипятить. Если этотъ соусъ подается къ говядинѣ, жареной или разварной, положить въ него зеленого луку.

Выдать: 1 1/2 лож. масла, 1 полн. столов. лож. муки, 3 стак. бульона, соли, зелени петрушки и укропа, (зеленаго луку).

397. Крѣпкій соусъ. Говядину, шпикъ и корни порѣзать, поджарить съ масломъ до красна, влить 3 стакана воды, кипятить 1/2 часа, процѣдить; поджарить масло съ мукою, развести этимъ бульономъ, положить сухого бульона, соли, лимоннаго сока, прокипятить, отставить, снять лишній жиръ. Хорошо влить въ этотъ соусъ 1/2 стак. мадеры.

Выдать: 1 ф. говядины, 1/2 ф. шпика, соли, кореньевъ по 1 шт. 1/4 лимона, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 луковичу, 2 лота сухого бульона.

398. Кислосладкій соусъ къ котлетамъ, жареному лещу. Положить въ кастрюлю нашинкованной моркови, перемытаго черносливу, кишмишу, сахару, налить бульономъ и варить до готовности. Поджарить муку съ масломъ, развести бульономъ, влить въ соусъ, размѣшать, прокипятить нѣсколько разъ, подкрасить подожженнымъ сахаромъ, дать вскипеть и подать.

Выдать: 1 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 1/2 ф. черносливу, 1/2 ф. кишмишу, 3 стак. бульону, 1 морковь, 2 лож. мелкаго сахару.

Вмѣсто подожженнаго сахару положить 2 лож. соуса велюте.

399. Соусъ французскій къ селедкѣ. Готовую французскую горчицу растереть съ сахаромъ, влить самаго свѣжаго прованскаго масла, мѣшать въ одну сторону, пока получится густая масса, выжать сокъ изъ лимона, отчего онъ сдѣлается жиже и свѣтлѣе; облить селедку, не гарнируя ее ничѣмъ.

400. Соусъ изъ икры. Снять жиръ съ подливки отъ жареной телятины, положить въ нее свѣжепросольной икры, кусокъ сухого бульона, распущеннаго въ бульонѣ, масла, лимоннаго сока, процѣдить.

Выдать: 4 лож. икры, 1/2 лож. масла, 1/4 лимона, кусокъ сухого бульона величиною въ голубиное яйцо.

401. Соусъ къ говядинѣ. Муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, влить вина, положить сахару, кишмишу, который нужно предварительно перебрать и вымыть хорошенько, наръзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы кишмишъ сварился совершенно.

Выдать: 1 1/2 лож. масла, 1 лож. муки, 1 стак. бѣл. вина, 2 стак. бульону, 3/4 стак. кишмишу, 1/2 лимона.

402. Соусъ къ говядинѣ съ солеными огурцами. Масло вскипятить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, развести бульономъ, положить очищенные и порѣзанные ломтиками соленые огурцы, кипятить, пока огурцы сдѣлаются мягкими.

Можно прибавить кусокъ сахару и рубленой зелени петрушки.

Выдать: 4 соленыхъ огурца, 1 лож. муки, 1 1/2 лож. масла, 1 кусокъ сахару, зелени петрушки.

403. Польскій соусъ изъ шиповника къ жареному вепрю, сернѣ, диной козѣ. Ягоды шиповника очистить отъ зернышекъ и волосковъ, перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ, пока ягоды сдѣлаются совершенно мягкими, протереть сквозь сито. Муку проварить отдѣльно въ маленькой кастрюлкѣ, развести нѣсколькими ложками бульона, вылить въ шоре, развести до надлежащей густоты легкимъ бѣлымъ виномъ, прибавить мелкаго сахару, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: 2 стак. ягодъ шиповника, 2 стак. бульону, 1 лож. муки, 1 лож. сливочнаго масла, 1 1/2 стак. бѣл. вина, 2 лож. мелкаго сахару.

404. Темный соусъ къ говядинѣ. Морковь, лукъ и кусокъ ветчины крошить, сложить въ кастрюлю съ масломъ, поджарить до красна, всыпать ложку муки, развести крѣпкимъ бульономъ, положить лавроваго листа, гвоздики, перцу въ зернахъ, соли, закрыть кастрюлю крышкой, варить на легкомъ огнѣ. Когда хорошо уварится, процѣдить, положить капарцовъ, кориановъ, масла изъ подъ сардинокъ, поджареннаго въ маслѣ луку, прокипятить раза два.

Выдать: 1 морковь, 2 луковичы, 1/4 ф. ветчины, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульону, 2 лавров. листа, 4 шт. гвоздики, 6 зеренъ перцу, соли, 2 лож. капарцовъ, 4 корианона, 2 лож. масла, изъ подъ сардинокъ, 1 лож. масла поджарить лукъ.

405. Соусъ изъ капуствы къ сосискамъ, котлетамъ и языку. Свежую капусту нашинковать, перетереть съ солью, отжать, сложить въ кастрюлю или глубокую чашку, залить кипяткомъ, закрыть. Когда вода остынетъ, отжать капусту, положить ее на сковороду, поджарить съ масломъ и мелко покрошеннымъ лукомъ докрасна, переложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить сахару, соли, уксусу, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ; когда капуста уварится, подправить соусъ мукой, положить лаврового листа, перцу въ зернахъ, прокипятить нѣсколько разъ. Передъ отпускомъ, лавровый листъ и перецъ вынуть.

Выдать: 1 кочанъ сред. величины капусты, 3 лож. масла, соли, 2 лож. уксусу, 3 лож. мелкаго сахару, 1 луковицу, 1 лож. муки, 2 лавров. листа, 8 зеренъ перцу.

Можно подкрасить соусъ поджареннымъ докрасна сахаромъ или соусомъ белюте.

406. Соусъ изъ шинкованной кислой капусты. 1½ ф. капусты сполоснуть въ холодной водѣ, отжать, поджарить съ масломъ и лукомъ, далѣе поступать какъ сказано въ предыдущемъ №.

407. Соусъ изъ красной смородины къ дичи. Очищенную красную смородину сполоснуть въ холодной водѣ, протереть сквозь сито, влить вина, прибавить соусу отъ жаркаго, мелкаго сахару, немного корицы, всыпать картофельной муки, вскипятить.

Выдать: 1½ стак. смородины, ½ стак. вина, ½ стак. мелк. сахару, 1 чайн. лож. картофельн. муки, кусокъ корицы длиною въ вершокъ.

408. Соусъ изъ щавеля и шпината. Щавель или шпинатъ перебрать, перемыть въ холодной водѣ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, протереть сквозь сито, сложить это пюре въ кастрюлю, прибавить желтковъ, соли, сахару, бульону, свѣжей сметаны, размѣнять, поставить на плиту, варить, пока погустѣетъ, постоянно мѣшая, но не кипятить.

Подается съ выпускными яйцами, поджаренными въ маслѣ гренками изъ бѣлаго хлѣба, котлетами.

Выдать: 2 ф. чистаго щавеля, 2 лож. масла, 2 желтка, 1 стак. бульону, 1 стак. свѣжей сметаны, 2 лож. мелкаго сахару, соли.

Если соусъ готовится изъ шпината, то для кислоты необходимо влить лимоннаго сока или уксусу.

409. Другимъ манеромъ. Перебрать, перемыть щавель, залить кипяткомъ, откинуть на сито, отжать, мелко изрубить; лукъ очень мелко покрошить, обжарить въ маслѣ, всыпать муку, щавель, посолить, влить сметаны, бульону, положить сахару, поставить на легкій огонь, варить, безпрестанно мѣшая.

Выдать: 2 ф. щавеля, 1 луковицу небольшую, 1 лож. масла, ½ лож. муки, 1 стак. сметаны, 2 лож. мелкаго сахару, ¼ стак. бульону.

410. Соусъ къ цвѣтной напустѣ. Растереть добѣла хорошее чухонское масло, положить немного муки, развести согрѣтымъ, но не кипяченымъ слив-

камъ, положить цедру съ ½ лимона, дать вскипеть, вбить желтки, растертые съ мелкимъ сахаромъ, поставить еще разъ на плиту, мѣшать, пока не загустѣетъ, но не давать кипѣть.

Выдать: 2 стак. сливокъ, 1 столов. лож. муки, 1 столов. лож. чухонск. масла, ½ лимона 3—4 желтка, 6 кусковъ сахару.

411. Соусъ изъ хрѣна со сметаной къ говядинѣ. Разогрѣть ложку чухонскаго масла въ маленькой кастрюлькѣ, всыпать натертый на теркѣ хрѣнъ, влить свѣжей сметаны, положить соли, сахару, сырые желтки, если недостаточно кисло, влить немного уксусу, разогрѣть до самаго горячаго состоянія, постоянно мѣшая, но не кипятить.

Выдать: ½ стак. тертаго хрѣна, 1½ стак. сметаны, 1 лож. масла, соли, 2 куса сахару, 2 желтка, 1 лож. уксусу).

Или: смѣшать тертый хрѣнъ со сметаной, облить холоднаго, отварнаго поросенка, телячьихъ ножекъ и головку.

412. Соусъ изъ пастернака къ котлетамъ. Очистить, перемыть корни пастернака, порѣзать тонкими ломтиками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить соли, сахару, чухонскаго масла, варить до готовности, подправить мукою, прокипятить и подавать.

Выдать: 2—3 корня пастернака, 1 лож. мелкаго сахару, соли, 1 лож. муки.

413. Соусъ изъ сухого горошка къ ветчинѣ, мозгамъ, перепелкамъ, языку, котлетамъ. Сухой англійскій горошекъ промыть холодной водой, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить сахару, соли, масла, варить на легкомъ огнѣ. Ложку муки развести нѣсколькими ложками холоднаго бульону, влить въ соусъ, прокипятить. Кусокъ сахару поджечь на сковородкѣ, влить 3 ложки горячей воды, вскипятить, вылить въ горошекъ, положить 1½ лота сухого бульона, проварить.

Выдать: ⅓ ф. горошку, 1 столов. лож. мелкаго сахару, соли, 1 лож. масла, 3 стак. бульону, 1½ лота сухого бульона, 1 кусокъ сахару, ½ лож. муки.

414. Картофельное пюре. Картофель очистить отъ кожицы, перемыть, отварить въ соленой водѣ, горячий протереть сквозь сито или частое рѣшето, сложить въ кастрюлю, развести цѣльнымъ молокомъ, еще лучше свѣжей сметаной, прибавить сахару, соли, чухонскаго масла, размѣнять хорошенько, прокипятить, почаще мѣшая, чтобы не пригорѣло. Долго кипятить не слѣдуетъ и готовить пюре нужно за ½ часа до обѣда, иначе будетъ не вкусно и получить не красивый красноватый цвѣтъ.

Выдать: 1 гарнецъ картофеля; 2 стак. мелкаго сахару, 2 столов. лож. чухонск. масла.

415. Масло поджаренное съ сухарями къ цвѣтной напустѣ, спаржѣ, артишокамъ. Положить масло въ глубокую сковороду; поставить на плиту и когда закипитъ, всыпать мелко истолченныхъ сухарей, поджарить до темно-янтарнаго цвѣта.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. чухонск. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

416. Соусъ изъ луку къ говядинѣ и котлетамъ. Очистить и мелко порѣзать луковицы, обжарить въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, влить 2 стакана крѣпкого бульону, положить кусокъ сухого продажнаго бульону, лимоннаго сока или уксусу, ложку мелкаго сахару, подправить ложкой муки, прокипятить. Кусокъ сахару положить на чистую сковородку, смочить его водой, поставить на плиту, кипятить, пока не подрумянится до темнаго цвѣта, влить 2 лож. воды, прокипятить, вылить въ соусъ, дать вскипеть еще разъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. мелко наръзаннаго луку, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. муки, 1 лож. лимон. сока или уксусу, 4 куса сахару.

417. Молочный соусъ съ ванилью къ пудингу. Цѣльное молоко вскипятить съ сахаромъ и ванилью, процѣдить, опять вылить въ кастрюлю и поставить на теплое мѣсто, чтобы не остывало. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, вылить въ кастрюлю, развести понемногу молокомъ, поставить на огонь, согрѣть до степени кипѣнія, взбивая вѣнчикомъ, но не кипятить. Этотъ соусъ подается непременно горячимъ—холодный онъ не вкусенъ.

Ваниль нужно столочь съ кускомъ сахару, завязать въ кисейку и опустить въ молоко.

Выдать: 1 бут. т. е. 3 стак. молока, $1\frac{1}{2}$ чаш. мелк. сахару, 5 желтковъ 1 вершокъ ванили.

Оставшіеся бѣлки можно употребить на безе № 1271, воздушный пирогъ № 1140.

418. Соусъ изъ клюквы. Клюкву перемыть, растереть ложкой въ чашкѣ, влить 3 стакана воды, процѣдить, всыпать сахаръ, вскипятить. Картофельную муку развести нѣсколькими ложками холоднаго морсу, влить, быстро мѣшая, чтобы не было комковъ. Для запаха положить кусочекъ корицы, который нужно вынуть прочь, подавая на столъ, или лимонной цедры, снятой на сахаръ.

Выдать: 1 ф. клюквы 1 стак. мелк. сахару, $1\frac{1}{2}$ лож. картофел. муки, палочку корицы.

Подается къ пудингу изъ рису или саго.

419. Соусъ изъ сливъ къ пудингу. Сливы сварить въ водѣ съ кускомъ корицы, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, влить бѣлаго столоваго вина, вскипятить; картофельную муку смѣшать съ холодной водой, вылить въ соусъ, вскипятить еще разъ, мѣшая.

Выдать: 3 ф. сливъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ вершка корицы, $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина, 1 лож. муки.

420. Соусъ съ ромомъ къ пудингу. Самое свѣжее чухонское масло разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать хорошенько, развести легкимъ бѣлымъ виномъ, прокипятить раза три. Желтки растереть съ сахаромъ, добѣла, положить въ соусъ, влить большую рюмку рому, поставить на огонь, взбивать вѣнчикомъ, пока соусъ сдѣлается густымъ, но не кипятить.

Выдать: 1 столов. лож. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. вина, 1 неполн. лож. муки, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару, 1 рюмку рому.

421. Шоколадный соусъ къ пудингу. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать растертый въ порошокъ шоколадъ, развести вскипяченнымъ слегка остывшимъ молокомъ, поставить на плиту, сбивать вѣнчикомъ, пока не погустѣетъ, но не давать кипѣть.

Выдать: $2\frac{1}{4}$ стак. цѣльнаго молока, $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахару, $\frac{1}{2}$ плитки шоколаду, 3 желтка.

422. Соусъ изъ барбариса. Барбарисный морсъ (продажный) развести 2 стак. воды, положить сахару, кусокъ корицы, или лимонной корки, вскипятить; ложку картофельной муки развести холодной водой, вылить въ соусъ, быстро мѣшая, прокипятить, корицу вынуть прочь.

Выдать: $\frac{2}{3}$ стак. барбариснаго морсу, 1 лож. картофел. муки, 1 вершокъ корицы, $\frac{1}{2}$ лимона, $1\frac{1}{2}$ стак. сахару.

423. Сабаіонъ къ пудингу. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла; за 10 минутъ до отпуса къ столу, влить въ кастрюлю холодное вино, выложить туда желтки, размѣшать, поставить на огонь и бить вѣнчикомъ, не переставая до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо какъ хорошая сметана. Кипѣть сабаіонъ не долженъ. Можно прибавить небольшую рюмку бѣлаго рому.

Выдать: 6—7 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару, 1 полный стак. бѣлаго вина, 1 рюмку рому.

424. Соусъ на красномъ винѣ. Красное вино вскипятить съ сахаромъ, корицей, гвоздикой, лимонной коркой, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона. Картофельную муку развести холодной водой, влить въ вино, шибко мѣшая, вскипятить.

Выдать: 2 стак. краснаго вина, 1 стак. мелк. сахару, 4 шт. гвоздики, $\frac{1}{2}$ вершка корицы, 1 лож. картофел. муки, $\frac{1}{2}$ лимона.

425. Лимонный соусъ. Растереть добѣла 3 цѣльныхъ яйца и 3 желтка съ лимонной цедрой стертой на сахаръ, влить вино и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать, поставить на легкій огонь, взбивать метелкой, не переставая; когда соусъ обратится въ густую пѣну и поднимется, снять съ огня и немедленно подать. Этотъ соусъ кипѣть не долженъ.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ сахару, 1 стак. вина, $\frac{1}{2}$ лимона.

426. Соусъ миндальный. Сладкій и горькій миндаль очистить, истолочь, очень мягко, прибавляя понемногу воды, чтобы не замаслился, сложить въ чашку, влить теплаго молока, размѣшать, процѣдить, покрѣпче отжать, вбить желтки, всыпать сахаръ, поставить на огонь, взбивать, пока погустѣетъ, дать согрѣться до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 6 шт. горькаго миндаля, 2 стак. молока, 5 желтковъ, $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахару.

427. **Миндальное молоко.** Миндаль очистить, очень мелко истолочь, подливая воды, развести водой или молоком, процедить, выжать хорошенько, смешать с сахаром.

Это молоко подается к киселю из разных ягод и сыропоз и к кашам.

Выдать: 1/4 ф. сладкого, 6 зерен горького миндаля, 2—3 стак. цельного молока, 2 лож. сахару.

428. **Маковое молоко.** Сырой мак всыпать в каменную чашку, обдать кипятком, накрыть, дать стоять так 15 минут, слить всю воду, мак растереть деревянным пестиком или скалкой, развести водою, выжать крѣпко через салфетку, смешать с мелким сахаром.

Подается как и миндальное молоко к разным киселям и кашам в постные дни.

Выдать: 2 1/2 сѣраго мака, 1/2 стак. сахара.

429. **Соус из разных ягод к пудингу.** Малину или землянику растереть ложкою, выжать весь сок через салфетку, всыпать в него мелкого сахару, влить вина, развести водою так, чтобы соусу было не менее 2 1/3 стаканов, положить картофельной муки, размешать, разъ вскипятить.

Выдать: 3 стак. малины, или земляники, 1/2 стак. столового вина, 2 стак. мелк. сахару, 2 чайн. лож. картофельн. муки.

430. **Кляръ.** Муку смешать хорошенько с желтками, солью, развести сливками, подливая понемногу и, размешивая, чтобы не было комочков, положить взбитые в густую пѣну бѣлки, смешать.

Выдать: 1 стак. муки, 5 яиц, 8 лож. сливок, соли.

431. **Кляръ на пивѣ.** Растереть муку с прованским маслом, солью, развести бѣлым пивом, положить взбитые бѣлки, осторожно смешать.

Выдать: 1 стак. муки, 1 лож. прованск. масла, соли, 1 стак. пива, 2 бѣлка.

432. **Раковое масло.** Скорлупу от раков перебить, очень мелко истолочь. На 4 стакана истолченной раковой скорлупы взять 2 стакана масла, распустить его в кастрюль, всыпать скорлупу, жарить на легком огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло сдѣлается красного цвѣта, тогда процедить и выжать сквозь салфетку, слить в поливную каменную банку или горшечекъ, завязать плотно и вынести в холодное мѣсто.

Употребляется в соусы, паштеты и проч.

ОТДѢЛЕНИЕ V.

Кушанья изъ овощей и разные къ нимъ гарниры.

А. Кушанья изъ овощей.

433. Морковь.
434. Морковь со сливками.
435. Морковь в красном соусѣ.
436. Морковь с зеленым горошкомъ.
437. Морковь коротель под соусомъ.
438. Морковь, рѣпа, капуста и картофель под молочнымъ соусомъ.
439. Цвѣтная капуста.
440. Цвѣтная капуста с сухарями.
441. Спаржа.
442. Спаржа с зеленымъ горошкомъ.
443. Спаржа à la Помпадуръ.
444. Рагу изъ спаржи.
445. Зеленый горохъ.
446. Горошекъ со сливками.
447. Соус изъ стручковъ сахарнаго горошка.
448. Зеленая фасоль.
449. Бобы в сметанѣ.
450. Турецкіе бобы.
451. Фаршированная рѣпа или брюква.
452. Другимъ манеромъ.
453. Третьимъ манеромъ.
454. Рѣпа под соусомъ.
455. Соус изъ рѣпы, брюквы или пастернака.
456. Рѣпа или брюква печеная.
457. Рѣпа под бешемелемъ.
458. Рѣпная капуста (Kohlrabi)
459. Рѣпная капуста фаршированная.
460. Свекла.
461. Свекла жареная.
462. Жареная кислая свекла (буракн).
463. Артишоки.

464. Артишоки жареные в тѣстѣ.
465. Артишоки фаршированные.
466. Артишоки в свиномъ салѣ по-польски.
467. Шпинатъ по-французски.
468. Соус изъ шпината или щавеля.
469. Земляныя груши.
470. Корни селлеря.
471. Пюре изъ селлеря.
472. Картофель фарширован.
473. Картофель со сливками.
474. Картофель в сметанѣ.
475. Картофель со сметаной зачеченый.
476. Картофель с виномъ.
477. Картофель с шампинионами.
478. Рагу изъ картофеля с лососиной.
479. Картофельное пюре.
480. Картофельныя крокеты.
481. Крокеты картофельныя по-французски.
482. Картофельныя котлеты.
483. Картофель разварной.
484. Капуста брюссельская.
485. Картофельныя ленишечки.
486. Молодой картофель.
487. Пюре изъ каштановъ.
488. Пюре изъ брюквы, рѣпы или моркови.
489. Пюре изъ бѣлой фасоли.
490. Пюре изъ чечевицы.
491. Тыква жареная.
492. Капуста фаршированная с пармезаномъ.
493. Капуста, фаршированная гречневой кашей с грибами.

494. Капуста съ постнымъ фаршемъ.
495. Капуста съ свинымъ саломъ по-литовски.
496. Капуста по-французски.
497. Капуста въ соусъ.
498. Красная капуста съ яблоками.
499. Соусъ изъ свѣжей капусты къ сосискамъ.
500. Соусъ изъ кислой капусты.
501. Кислая капуста по-жмудски.
502. Малороссійскіе голубцы.
503. Капуста итальянская или сафой.
504. Овощи по-англійски.
505. Капуста по-русски.
506. Маседуанъ изъ овощей.
507. Маседуанъ изъ овощей къ котлетамъ.
508. Помидоры фаршированные.
509. Помидоры съ мяснымъ фаршемъ.
510. Жардиньеръ.
511. Жареные бѣлые грибы.
512. Другимъ манеромъ.
513. Рагу изъ шампиньоновъ.
514. Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ.
515. Сморчки фаршированные.
516. Соусъ изъ сморчковъ.
517. Жареные рыжики.
518. Трюфели.
519. Трюфели съ шампанскимъ.
520. Огурцы фаршированные.

521. Грибныя котлеты.
522. Винигретъ постный сборный.
523. Винигретъ съ мясомъ.
524. Рыбный винигретъ постный.
525. Винигретъ горячій.

В. Разные гарниры.

526. Гренки.
527. Гренки съ мозгами.
528. Мозги,
529. Говяжье пѣбо.
530. Коровье вымя.
531. Телячьи ножки.
532. Свиныя или воловыя почки.
533. Языкъ бычачій.
534. Гусиные потроха.
535. Котлеты изъ мозговъ.
536. Ветчина.
537. Аморетки.
538. Фаршированные яйца.
539. Яйца выпускныя.
540. Обжаренныя яйца.
541. Омлетъ.
542. Жареная телячья или бычачья печенка.
543. Сосиски изъ свинины.
544. Котлеты рубленныя.
545. Котлеты отбивныя.
546. Телячья головка.
547. Домашнія колбасы.

Отдѣленіе V.

Кушанья изъ овощей и разные къ нимъ гарниры.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

А. Кушанья изъ овощей.

433. **Морковь.** Морковь перемыть, опустить въ кипятокъ на 20 минутъ или дать вскипеть только одинъ разъ, вынуть, обтереть чистымъ полотенцемъ, чтобы сошла кожица, порѣзать не очень мелко, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы морковь только покрылась имъ, прибавить соли, чухонскаго масла, сахару, поставить на самый легкій огонь, тушить подъ крышкой до готовности; $\frac{1}{2}$ ложки муки развести теплымъ бульономъ, влить въ морковь, прокипятить. Огарнировать: 1) гренками изъ французской булки, 2) жареными или отварными цыплятами, 3) жареными сосисками, 4) языкомъ, 5) котлетами.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 4 куса сахару.

434. **Морковь со сливками.** Приготовить морковь какъ сказано выше, откинуть на сито, сложить опять въ кастрюлю; желтки разбить хорошенъко со сливками, вылить въ морковь, прибавить чухонскаго масла, рубленой зелени петрушки, размѣнать, поставить на плиту, дать задымиться, но не кипятить. Подать съ телячьими котлетами или мозгами.

435. **Морковь въ красномъ соусѣ.** Очистить отъ кожицы и перемыть морковь, порѣзать не очень мелко; распустить въ кастрюльѣ масло, всыпать мелкаго сахару, держать на огнѣ, пока хорошо зарумянится, всыпать морковь, влить бульону, поставить на легкій огонь, тушить подъ крышкой, встряхивая почаще кастрюлю, чтобы морковь не пригорѣла. Когда морковь сдѣлается мягкой, положить муки, порубленной зелени петрушки, сахару, прибавить, если нужно, бульону, поставить на легкій огонь; огарнировать котлетами изъ курицы или телятины.

436. **Морковь съ зеленымъ горошкомъ.** Сладкую морковь очистить, порѣзать тоненькими кружками, сложить въ кастрюлю, прибавить масла, сахару, немного бульону, тушить подъ крышкой на легкомъ огнѣ, смотреть, чтобы не пригорѣло. Вылущить молодой сахарный горошекъ, сложить въ другую кастрюлю, налить бульономъ, положить сахару, масла, поставить на легкій огонь; когда уварится, подбить мукою, прокипятить и подать, смѣшавъ съ морковью или то и другое отдѣльно въ двойномъ салатникѣ.

Выдать: 4 моркови, 2 ф. стручковъ, 1½ лож. масла, ½ лож. муки, 3 куса сахару.

437. Морковь коротель подъ соусомъ. Коротель очистить, перемыть, обварить разъ кипяткомъ, откинуть на друшлякъ, положить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, положить сахару, сливочнаго масла, очень немного соли, варить на слабомъ огнѣ, пока морковь сдѣлается совсемъ мягкой, а бульонъ выкипитъ. выложить въ глубокое блюдо, облить испанскимъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. масла, 4 куса сахару, соли. На соусъ № 367.

438. Морковь, рѣпа, капуста и картофель подъ молочнымъ соусомъ. Отварить въ соленомъ кипяткѣ мелко порѣзанную морковь, рѣпу, небольшой кочешокъ бѣлой капусты также порѣзанный, очищенный картофель, слить воду, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Между тѣмъ обжарить муку съ масломъ, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками, размѣнать хорошенько, прокипятить, опустить отваренные овощи, посолить, дать вскипеть разъ и подать горячее.

Выдать: 2 моркови, 1 рѣпу, 1 небольшой вилокъ капусты, 8 шт. картофеля, соли, 2 стак. молока, ½ лож. чухонск. масла, 1 лож. муки.

439. Цвѣтная капуста. Очистить отъ зеленыхъ листьевъ цвѣтную капусту, раздѣлить на части, отварить въ молокѣ съ солью, положить отваренаго въ водѣ бѣлаго саго, чухонскаго масла, толченыхъ сухарей, сахару, очень немного перцу, прокипятить. Срѣзать верхнюю и нижнюю корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, смочить цѣльнымъ молокомъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, огарнировать соусъ изъ капусты, подать.

Выдать: 2—3 головки цвѣтной капусты, 3 стак. молока, соли, ½ чаш. саго, 2 лож. стол. чухонск. масла, 1 лож. толченыхъ сухарей, 1 лож. сахару, 3 зерна англійскаго перцу, 1 франц. булку, ¼ ф. масла поджарить гренки, 1 стак. молока.

440. Цвѣтная капуста съ сухарями. Головки цвѣтной капусты очистить отъ листьевъ, положить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, уложить на небольшое блюдо корешками въ середину, а цвѣтомъ снаружки, облить чухонскимъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, № 415 или сабайономъ № 423, или молочнымъ соусомъ № 394. Долго варить капусту не слѣдуетъ,—перевареная очень не вкусна.

Выдать: 3—4 головки капусты.

Или: отваренную цвѣтную капусту, какъ сказано выше, уложить на блюдо, присыпать сыромъ пармезаномъ, облить масломъ, поджареннымъ съ тертой булкой, вставить въ печь на 20 минутъ.

Или: отварить цвѣтную капусту, уложить на блюдо. Приготовить бѣлый соусъ, прибавивъ къ нему пармезану, облить капусту, присыпать тертой

булкой и сыромъ, полить растопленнымъ масломъ, поставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: капуста, ¼ ф. сыру пармезану, ½ стак. тертой булки, 3 лож. масла. На соусъ № 394.

441. Спаржа. Спаржу нужно очистить отъ верхней кожицы, обрѣзать твердые концы, связать въ пучки, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, снять нитки, уложить на блюдо головками въ середину, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или подать отдѣльно въ соусникѣ сабайонъ.

Выдать: 3 ф. спаржи, ½ ф. сливоч. или чухонск. масла, ⅔ стак. толч. сухарей или на сабайонъ № 423.

442. Спаржа съ зеленымъ горошкомъ. Очистить спаржу отъ верхней кожицы, порѣзать ее на мелкіе кусочки, (на подобіе горошка) отварить въ соленомъ кипяткѣ вмѣстѣ съ горошкомъ, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой, и когда вода стечетъ совершенно, всыпать въ кастрюлю, положить чухонскаго масла, сахару и немножко перцу, поставить на огонь, всыпать муки, постоянно мѣшая, снять съ огня, влить бульону, вбить желтки, сильно подогрѣть, не переставая мѣшать, но не кипятить, выложить на блюдо, огарнировать гренками или выпуклыми яйцами.

Выдать: 2 ф. стручковъ зеленого горошка, 1 ф. спаржи, 2 куса сахару, 3 лож. масла, ½ лож. муки, 1 стак. бульону, 2 желтка, 6 яицъ, или ½ франц. булки, ⅓ ф. масла на гренки.

Для этого кушанья берется очень мелкая спаржа.

443. Спаржа á la Помпадуръ. Очищенную отъ верхней кожицы спаржу отварить въ соленомъ кипяткѣ, разрѣзать на куски, завернуть въ салфетку, чтобы она впитала въ себя всю воду. Расквитить въ кастрюлѣ сливочное масло, положить немного соли, пшеничной и картофельной муки, 2 желтка, разбитыхъ въ 4 ложкахъ сока незрѣлаго винограда, или въ 3 ложкахъ лимоннаго сока, варить на очень легкомъ огнѣ или на пару, а когда соусъ будетъ почти готовъ, опустить въ него спаржу и прокипятить.

Выдать: 2 ф. спаржи, ⅓ ф. масла, ½ лож. муки, соли, ½ лож. картофел. муки, 2 желтка, 4 лож. сока незрѣл. винограда и 3 лож. лимон. сока.

444. Рагу изъ спаржи. Положить въ кастрюлю небольшой кусокъ масла, ветчины, рубленаго луку, говядины, смочить слегка бульономъ, поставить на огонь, обжарить докрасна, покалывая говядину вилокъ, чтобы изъ нея вытекалъ сокъ, налить бульономъ, вскипятить, снять пѣну, положить соли, лавроваго листа, зелени петрушки, шампиніоновъ, уварить хорошенько, процѣдить. Мягкіе концы спаржи опустить въ приготовленный бульонъ, сварить, подбить мукою, прокипятить, вылить на блюдо, скропить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1 лож. масла, 1 ф. говядины безъ костей, ⅓ ф. ветчины, 1 луковицу небольшую, зелени петрушки, 1 лавров. листь, 2—3 шампиніона, 1½ ф. спаржи, 1 лож. муки, ½ лимона, 2 стак. бульону.

Или: отварить спаржу въ обыкновенномъ говяжьѣмъ бульонѣ; далѣе поступать какъ сказано выше.

445. Зеленый горохъ. Вылущенный изъ зеленыхъ стручковъ горохъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, прибавить зелени укропа, сахару, масла, влить бульону, варить на легкомъ огнѣ. Муку развести бульономъ, вылить въ горошекъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 4 ф. стручковъ сахарнаго горошка, соли, 3 куса сахару, зелени укропа, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки.

Огарнировать гренками или отбивными телячьими котлетами, или мозгами.

Въ горошекъ можно прибавить очищенныхъ отъ скорлупы раковыхъ шеекъ и пожекъ, отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ съ укропомъ.

446. Горошекъ со сливками. Вылущенный сахарный горошекъ отварить въ кипяткѣ съ небольшимъ количествомъ соли, откинуть на друшлякъ. Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, положить въ него горошекъ, поставить на самый легкой огонь на 20 минутъ, потомъ влить постепенно, не снимая съ огня, сливки, положить сахару и подбить желтками, подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 4 ф. стручковъ горошка, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 2 стак. сливокъ, 2 желтка, 1 лож. сахару, соли.

447. Соусъ изъ стручковъ сахарнаго горошка. Очистить стручки горошка отъ жилокъ, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить бульону, положить соли, сахару, масла, зелени укропа, сварить на легкомъ огнѣ, подбить мукою, прокипятить, подать, огарнировавъ гренками изъ бѣлаго хлѣба, отварными цыплятами или котлетами. Стручки должны быть самые молодые. Или отварить стручки въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить на небольшое блюдо, наверхъ положить кусокъ сливочнаго или чухонскаго масла.

Точно такъ же приготавливаются и стручья турецкихъ бобовъ.

Чтобы стручки горошка или бобовъ при варкѣ не потеряли своего зеленого цвѣта, нужно положить въ соленый кипятокъ чайную ложечку очищенной соды (двууглекислой) на 2 фунта стручковъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. стручковъ, 1 лож. масла, соли, 1 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. муки, зелени укропа, 1 франц. булку $\frac{1}{8}$ ф. масла.

448. Зеленая фасоль. Зеленые молодые стручки фасоли очистить отъ жилокъ, порѣзать наскось небольшими кусочками, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, подать какъ горошекъ со сливочнымъ масломъ, или отваренные стручки смѣшать съ масломъ, яйцами, зеленью петрушки, сливками, выложить въ смазанную масломъ кастрюлю и запечь. Стручки бобовъ или фасоли нужно варить, не закрывая кастрюлю крышкой.

Выдать: 2 ф. стручковъ фасоли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, или: 2 ф. фасоли 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, зелени петрушки, соли.

449. Бобы въ сметанѣ. Вылущить бобы, сложить въ кастрюлю, положить соли, масла, зеленой петрушки, луку, кто любитъ, немного чебору, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ. Минуть за 10 до подачи къ столу, влить сметаны, прокипятить два раза и подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. бобовъ, 2 лож. масла, соли, $\frac{1}{2}$ стак. свѣжей сметаны, петрушки (чебору и луку, кто любитъ).

450. Турецкіе бобы. Стручки турецкихъ бобовъ очистить отъ жилокъ, отварить въ соленомъ кипяткѣ, слить воду, положить сливочнаго масла, смѣшаннаго съ мукою, лимоннаго сока, соли, перцу, зеленой петрушки, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. бобовъ, 3 лож. масла, 1 лож. соли, 2 зерна перцу, 1 чайн. лож. лимон. сока, зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ лож. муки.

451. Фаршированная рѣпа или брюква. Желтую сладкую рѣпу очистить отъ верхней кожицы, перемыть, обтереть полотенцемъ, срѣзать верхушки, выскоблить середину острымъ ножомъ или ложечкой, нафаршировать говяжьимъ или бараньимъ фаршемъ, уложить въ глубокую сковороду или небольшой противень, залить хорошимъ бульономъ до половины, положить чухонскаго масла и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ горячую печь, чтобы рѣпа сварилась.

Выдать: 6 рѣпъ, 2 ложки масла, бульону. На фаршъ № 140 или № 141.

452. Другимъ манеромъ. Сполоснуть рѣпу въ холодной водѣ, вытереть полотенцемъ, срѣзать верхушки, выбрать ложечкой всю внутренность осторожно, чтобы не продырявить стѣнокъ; всю вынутую мякоть сложить въ деревянную чашку, порубить стѣчкой какъ можно мельче, нафаршировать рѣпу, закрыть срѣзанными кружками, переложить на глубокую сковороду, поставить въ печь, чтобы рѣпа зарумянилась и хорошо запеклась.

Выдать: 8 рѣпъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго или чухонскаго масла.

Отдѣльно подать не растопленное сливочное или чухонское масло.

453. Третьимъ манеромъ. Вымыть рѣпу въ холодной водѣ, срѣзать верхушки, вынуть осторожно ложечкой всю середину. Говядину или телятину изрубить очень мелко съ говяжьимъ жиромъ, положить яйцо, мякиша французской булки, намоченнаго и отжатаго, соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, гвоздики, луку, поджареннаго въ маслѣ, смѣшать, нафаршировать рѣпу, закрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткой накрестъ, сложить въ кастрюлю, налить водою и варить, пока рѣпа сдѣлается мягкой, вынуть на блюдо, а въ соусъ положить муки, прокипятить, облить рѣпу.

Выдать: 6—8 рѣпъ, смотря по величинѣ, $\frac{1}{2}$ ф. говядины или телятины, $\frac{1}{4}$ ф. жиру, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 яйцо, 4 зерна перцу, 2 гвоздики, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха.

Или очистить брюквы отъ верхней кожицы, отварить въ водѣ съ солью и кускомъ сахару, разрѣзать каждую пополамъ, если большія, вынуть осто-

рожно всю середину. смѣшать съ 3 ложками сухарей, поджаренныхъ въ маслѣ, 3 лож. свѣжей сметаны, 1 чайн. ложечкой мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ лож. соли, 3 лож. бульона, нафаршировать брюкву, или рѣпу, уложить въ кастрюлю, смазанную масломъ, зарумянить въ духовой печи. 1 лож. масла и 1 лож. муки вскипятить, развести 1 стак. сметаны и 2 стак. бульона, положить 1 чайн. ложечку мелкаго сахара, прокипятить, подать къ брюквѣ.

454. Рѣпа подъ соусомъ. Очистить рѣпу, разрѣзать каждую пополамъ, придать каждой половинѣ форму груши, опустить въ кипяткъ, поставить на плиту на 10 минутъ, вынуть; поджарить масло съ мукою, развести бульономъ, положить рѣпу, сахару и варить на легкомъ огнѣ, а передъ подачею къ столу, подбить соусъ желтками.

Выдать: 8 рѣвъ, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 2 куса сахару, 3 желтка.

455. Соусъ изъ рѣпы, брюквы или пастернака. Рѣпу, брюкву или пастернакъ очистить, вымыть, порѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить сахару, соли, масла и сварить. Муку развести бульономъ, вылить въ соусъ, размѣшать, прокипятить.

Или въ сваренный въ бульонѣ пастернакъ влить самой свѣжей сметаны. Этотъ соусъ очень хорошъ съ котлетами.

Выдать: 5—6 рѣвъ, 2 лож. масла, соли, 1 лож. сахару, 1 неполн. лож. муки, или 2 стак. сметаны.

Соусъ изъ рѣпы или брюквы очень хорошъ когда варится съ гусиными потрохами, которыми можно огарнировать соусъ; въ такомъ случаѣ бульонъ замѣняется водой.

456. Рѣпа или брюква печеная. Рѣпу или брюкву сполоснуть въ холодной водѣ, обтереть досуха, посадить въ печь на нѣсколько часовъ.

Подать отдѣльно самое свѣжее сливочное масло.

Выдать: 6 рѣвъ или маленькихъ брюквъ, сливочнаго масла.

457. Рѣпа подъ бешемелемъ. Очистить рѣпу, порѣзать красиво фигурками, отварить въ бульонѣ, откинуть на сито, уложить на блюдо, облить бешемелемъ.

Выдать: 6 рѣвъ, на соусъ бешмель № 349 или 350.

458. Рѣпная напуста (Kohlraabi). Очистить ее, порѣзать небольшими кусочками или звѣздочками, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить масло, варить, закрывъ крышкою, потомъ положить муки, сахару, варить до готовности, выложить на блюдо, огарнировать котлетами изъ говядины, жаренымъ выменемъ или жареною печенкою.

Выдать: 3—4 шт. кольраби, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 2 куса сахару.

459. Рѣпная напуста фаршированная. Очистить кольраби, срѣзать верхушки, вынуть осторожно, чтобы не продырявить стѣнки, ложечкой или ножомъ середину, отварить въ водѣ или бульонѣ вмѣстѣ съ срѣзанными верхушками, выложить на сито отверстиями внизъ, чтобы стекла вся вода. Мя-

кій кусокъ говядины, баранины или, если есть, дичи, мелко порубить, выбрать жилы, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ мелко покрошеннымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, тертой на теркѣ булкой, порубить еще хорошенъко, влить 3 ложки холодной воды, вбить яйца, смѣшать, нафаршировать кольраби, прикрыть срѣзанными кружками, прикрѣпить ихъ тоненькими деревянными (березовыми) шпильками, уложить въ кастрюлю на растопленное масло, подлить немного бульону, закрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа, перевернуть кольраби на другую сторону, прибавить еще немного бульону, тушить до совершенной готовности. Растереть муку съ масломъ, развести бульономъ, вылить въ кастрюлю, прокипятить, вынуть деревянные шпильки, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 6—9 шт. кольраби, $\frac{1}{2}$ —2 ф. говядины или телятины, соли, 6 зеренъ перца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 1 луковицу, 2 лож. масла, 3 лож. тертой булки, 2 яйца, 2 лож. масла, 2 лож. муки.

Или: приготовить такъ фаршъ: филе какой нибудь дичи мелко порубить, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. зеленого свѣжаго горошка, съ 10 раковыми шейками, отваренными съ солью и зеленью укропа, мушкатнымъ орѣхомъ, зеленью петрушки, 3 ложками вынутой изъ кольраби, мелко порубленной и обжаренной въ маслѣ мякотью, 2 желтками, нафаршировать кольраби; далѣе поступать какъ сказано выше.

Или: очистить кольраби, красиво порѣзать, отварить въ водѣ или бульонѣ, откинуть на сито, уложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

460. Свекла. Испечь или сварить свеклу, очистить, мелко порубить; мелко изрубленный лукъ поджарить съ масломъ, всыпать свеклу, размѣшать, влить сметаны, уксусу, посолить, вскипятить; можно прибавить кусокъ сахару. Этотъ соусъ подается съ котлетами, сосисками или вареной бараньей грудкой и домашней уткой.

Если подается къ жареному тетереву или зайцу, сметану замѣнить жирнымъ бульономъ. Кто не любитъ лукъ, можетъ не класть его.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ ф. свеклы, 2 лож. масла, соли, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, 2 лож. уксусу, $\frac{1}{2}$ луковицы, кто желаетъ, 1—2 куса сахару.

461. Свекла жареная. Красную сладкую свеклу испечь, очистить, порѣзать кружками. Яйца хорошенъко разбить, всыпать въ нихъ муку, смѣшать со сливками, бѣлымъ виномъ, рубленой зеленью петрушки, обмакнуть въ это тѣсто каждый кусокъ свеклы, обжарить посочивъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ и подать горячую.

Подавая къ столу, можно скропить лимоннымъ сокомъ. Бѣлки можно взбить въ пѣну.

Выдать: 2 ф. свеклы, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ сливковъ, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина, 2 стак. муки, соли, зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ лимона.

462. **Жареная кислая свекла (бураки) постная.** Кислую свеклу порезать тонкими кружками, слегка посолить, обвалить в муке, чтобы свеклы не было видно, обжарить в каком-либо угодно постном масле, переложить на блюдо и на каждый кусок свеклы положить по чайной ложечке тертого на терке хрена.

Выдать: 2 ф. свеклы, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 1 стак. масла, 1 большой корень хрена.

463. **Артишоки.** Очистить артишоки от зеленых листьев, опустить в холодную воду на 1 часть, потом отварить в соленом кипятке до мягкости, вынуть на блюдо, облить сабайоном или маслом, поджаренным с сухарями докрасна.

Выдать: 12—15 артишоков, соли. На сабайон, или $\frac{1}{2}$ ф. масла и $\frac{2}{3}$ стак. сухарей.

464. **Артишоки жареные в масле.** Отварить артишоки как сказано выше, сложить их на сито, чтобы стекла вода и они обсохли. Растереть хорошо яйца с мукою, влить несколько капель уксуса, столько же прованского масла и вдвое больше пива, всыпать немного соли, толченого перца, размешать; обжарить артишоки в масле, поливая их приготовленным маслом, хорошо зарумянить и подать, обжаривая в масле зеленые петрушки, поджаренной в масле.

Выдать: 12—15 артишоков, 2 яйца, 2 лож. муки, 2 лож. уксуса, 2 лож. прованск. масла, 2 стак. пива, соли, 3 зерна перца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, зелени петрушки.

465. **Артишоки фаршированные.** Отварить артишоки в соленом кипятке, слегка остудить, выбрать из них середину. Отварить раки в воде с солью и укропом, мелко порубить, смешать с мелко порубленной жареной телятиной, сметаной, яйцами, перцем, солью, мушкатным орехом, нафаршировать артишоки. Стереть масло с мукою, развести сливками и бульоном, положить немного перца, соли, опустить в этот соус артишоки, прокипятить два раза и подать.

Выдать: 12—15 артишоков, 15—20 раков, 1 лож. сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. телятины, 3 зерна перца, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. ореха, 2 яйца, 1 стак. бульону, 1 стак. сливок, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки.

466. **Артишоки в свином салом по-польски.** Отварить артишоки как сказано выше, остудить в холодной воде, выбрать из них середину. Положить в кастрюлю поровну масла и растопленного свиного сала, разогреть, положить мелко изрубленных зеленых петрушки, шалоту, шампиньонов, хорошенько поджарить, прибавить соли, толченого перца, смешать с мякотью артишоков, остудить; обмакнуть только листья артишоков в кипящее масло, дать ему стечь, нафаршировать, приготовленным фаршем артишоки, уложить их в кастрюлю, перекладывая тоненькими пластинками свиного сала и телятины, влить бульон, сверху прикрыть свиным салом и промасленной бумагой, вставить в печь. Выложив артишоки на блюдо,

облить их маслом или испанским соусом, сняв лишний жир; тот и другой должны быть разведены процеженным бульоном, в котором варились артишоки.

Выдать: 12—15 артишоков, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{2}$ ф. свиного сала, соли, зелени петрушки 1 горсть, 3 шалотки, 8 шампиньонов, перцу. На соус № 367 или № 394.

467. **Шпинат по-французски.** Перебрать шпинат, корешки оборвать, ополоснуть в холодной воде, опустить в соленый кипяток, поставить на плиту и как только закипит, откинуть на сито, перелить холодной водой. Между тем разогреть в кастрюле масло, всыпать муку, размешать, развести сливками, опустить шпинат, поставить на легкий огонь и тушить около $\frac{1}{2}$ часа; перед самой подачей к столу, разбить желтки с 2 лож. сливок, влить в шпинат, не снимая кастрюли с огня, всыпать сахар, подогреть, мешая ложкой, до самого горячего состояния, но не кипятить.

Подать, обжаривая в масле, выпускными яйцами.

Выдать: 3 ф. шпината, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сливок, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. сахара, 2 желтка.

468. **Соус из шпината или щавеля.** См. отделение IV № 408.

469. **Земляная груша.** Очистить земляные груши, бросая их тотчас же в холодную воду с уксусом, перемыть, отварить в соленой воде с прибавкой уксуса и масла, откинуть на друшляк, уложить на блюдо, облить сабайоном или маслом, поджаренным с сухарями.

470. **Корни селлера.** Очистить хорошенько корни селлера, налить холодной водой, потом опустить в соленый кипяток, варить на легком огне $\frac{1}{2}$ часа, откинуть на друшляк, перелить холодной водой; когда стечет вся вода, порезать тонкими пластинками, сложить в кастрюлю, налить бульоном или малагой, положить масла, тушить на легком огне; всыпать сахар, муки, размешать, прокипятить. Подается к говядине.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. селлера, 2 стак. бульону, $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. сахара, $\frac{1}{2}$ лож. муки.

471. **Пюре из селлера.** Корни селлера очистить, вымыть, отварить в бульоне с маслом, протереть сквозь сито, положить еще масла, соли, размешать. Подается к говядине.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. селлера, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

472. **Картофель фаршированный.** Говядину, телятину слегка обжарить или, если есть, вчерашнее жаркое мелко порубить, смешать с сырыми яйцами, сметаной или сливками, тертым маслом, солью, перцем. Картофель, по возможности одинаковой величины, отварить в воде с солью, но не переваривать, очистить, срезать верхушки, выбрать середину ложечкой, наполнить фаршем, прикрыть кружками, уставить в глубокую сковороду, смазанную маслом, залить сметаной, вставить в горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 10—12 шт. картофеля, $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 луковицу, соли, 6 зерен перца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 яйца, 3 лож. тертой булки.

473. Картофель со сливками. Очистить, сварить в соленой воде и порезать ломтиками картофель. Стереть масло с мукою, разогреть, развести сливками, положить соли, очень мало перца, размешать, поставить на огонь и когда соус начнет закипать, опустить в него картофель, проварить, встряхивая, чтобы не пригорело и сейчас же подать.

Выдать: 1 гарнец картофеля, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 3 стак. сливок, соли, 3 зерна перца.

474. Картофель в сметане. Мелкий картофель очистить, вымыть, отварить в воде с солью, откинуть на друшляк, сейчас же, пока не остыл, сложить в кастрюлю, залить сметаной, положить мелко изрубленной зелени петрушки, масла, смешать, прокипятить раза три.

Подается к котлетам, разварной говядины.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, 2 стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла, зелени петрушки.

475. Картофель со сметаной запеченный. Порезать вареный картофель, смешать с поджаренным в масле луком, кто желает, сложить в глубокую сковороду или сотейник; смешать сметану с желтками, облить картофель, присыпать тертым сыром и сухарями, скропить растопленным маслом, вставить в печь, чтобы зарумянилось.

Выдать: $\frac{3}{4}$ гарнца картофеля, ($\frac{1}{2}$ луковицы) 1 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. свежей сметаны, 3 желтка, соли, 3 лож. тертого сыра, $1\frac{1}{2}$ лож. сухарей.

476. Картофель с вином. Сварить, очистить картофель, порезать ломтиками, сложить в кастрюлю, прибавить масла, соли, перца, мелко изрубленной зелени петрушки, муки, влить бульон и вина, размешать, поставить на плиту, прокипятить хорошенько.

Выдать: 3 ф. картофеля, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, перца, 2 стак. бульону, 1 стак. бѣл. вина, 2 лож. муки.

477. Картофель с шампиньонами. Очистить и порезать ломтиками вареный картофель, сложить в кастрюлю с мелко изрубленными шампиньонами и луком шарлотом, прибавить масла, муки и бульону, соли, перца, размешать, поставить на плиту, дать кипеть на легком огне. Затем вбить желтки, размешав их с лимонным или соком незрѣлого винограда, сильно подогреть, но не кипятить.

Выдать: 3 ф. картофеля, 20 шампиньонов, 4 шт. шарлота, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. муки, соли, перца, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ лимона.

478. Рагу из картофеля с лососиной. Очищенный и сваренный картофель порезать тонкими ломтиками, уложить в кастрюлю или маленький противень рядами с вареной и порезанной свежей лососиной. Разогреть масло в кастрюле, всыпать муку, размешать, не снимая с огня, развести бульоном; разбить сырые желтки с соком из $\frac{1}{2}$ лимона, 3 лож. холодной

воды, ложкой чухонского масла, вылить в соус, бить метелкой пока погустьет и сильно согреется, вылить на картофель, присыпать сыром пармезаном и тертой булкой, полить растопленным маслом, запечь в духовой печи.

Выдать: 2 ф. картофеля, $1\frac{1}{2}$ ф. лососины, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. муки, 2—3 стак. бульону, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ лимона, соли, $\frac{1}{8}$ ф. сыра пармезана, 2 лож. тертой булки.

479. Картофельное пюре. См. отд. IV № 414.

480. Картофельные крокеты. Картофель очистить, перемять, отварить в воде с солью, протереть сквозь сито, влить сливки или свежей сметаны, вбить желтки, размешать, подфлат шарик величиною в грецкий орех, обваливая в муке, обмакнуть каждый в разбитое яйцо, обваливать в сухарях, обжарить в масле со всех сторон.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 2 желтка, $\frac{3}{4}$ стак. густых сливок, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 яйца обваливать крокеты, 2 лож. муки, 1 стак. сухарей.

481. Крокеты картофельные по-французски. Приготовить картофель как сказано выше, сложить в кастрюлю, прибавить в пюре масла, очень немного соли, воды померанцевых цветков, поставить на плиту, варить мешая, и когда тесто начнет приставать ко дну кастрюли, отставить, остудить, вбить по одному яйца, постоянно мешая, выбить ложкой хорошенько, подфлат маленькими шариками, обжарить в масле, подать сейчас же горячими, посыпав мелким сахаром.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 3 лож. воды померанцевых цветков, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 лож. сахару.

482. Картофельные котлеты. Вымыть картофель, сложить в кастрюлю, налить холодной водой, сварить, очистить, горячий протереть сквозь решето или частый друшляк, смешать с солью, яйцами или мукою, подфлат котлеты, смазать яйцом, обсыпать сухарями, обжарить в масле.

Подать с грибным соусом № 395, или соусом из помидоров № 356 или с соусом из горошка 413 №.

Выдать: $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля, 3 яйца или $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 1 яйцо и $\frac{1}{2}$ стак. сухарей обваливать котлеты.

Или картофель очистить и тогда уже сварить в воде с солью.

483. Картофель разварной. Мелкий картофель очистить, вымыть, налить холодной водой, отварить, откинуть на друшляк, поскорее сложить на блюдо, чтобы не остыл, облить разогрѣтым сливочным или чухонским маслом, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Подается к разварной говядине или рыбе.

Выдать: 2 ф. картофеля, соли, $\frac{1}{8}$ масла, зелени петрушки.

484. Напуста брюссельская. Снять с стебля кочешки, обчистить их от испортившихся листочков, опустить в соленый кипяток, прокипятить

раза два—три, откинуть на решето, сложить на блюдо, подать, обливъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Подается преимущественно къ ростбифу.

Или сложить сваренные кочешки капусты въ глубокое блюдо; масло стереть съ солью и перцемъ, разложить на капусту, закрыть, поставить на 5 минутъ въ печь, вынуть, встряхнуть, чтобы капуста смѣшалась съ масломъ.

Выдать: 1½—2 ф. капусты, 1/8 ф. масла, 1/2 стак. сухарей (перцу, соли).

485. Картофельныя лепешечки. Отварить картофель, очистить, протереть, смѣшать съ масломъ, солью, перцемъ, тертымъ на теркѣ мушкатнымъ орѣхомъ, мелко изрубленной зеленью петрушки, вбить 5 желтковъ, размѣшать хорошенько, положить 2 взбитые въ пѣну бѣлка, подѣлать небольшія лепешечки въ палецъ толщиной, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ, присыпать обжареною въ маслѣ зеленью петрушки.

Выдать: 1/2 гарица картофеля, 1/8 ф. масла, 1/8 ф. мушк. орѣха, 4 зерна перцу, соли, 5 желтковъ, 2 бѣлка, 1/2 стак. сухарей, зелени петрушки, 1/8 ф. масла поджарить лепешечки.

486. Молодой картофель. Молодой картофель варить въ водѣ не нужно, а за 1/2 часа до обѣда, очистить его отъ верхней тоненькой кожицы, перемыть, всыпать въ кастрюлю, положить сверху кусокъ чухонскаго масла, мелко изрубленной зелени петрушки, немного соли, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на сотейникъ или сковородку съ водою, тушить на легкомъ огнѣ 20—30 минутъ не болѣе, по временамъ встряхивая кастрюлю.

Выдать: 2 ф. картофеля, 1 полн. лож. масла, зелени петрушки, немного соли.

Или сложенный въ кастрюлю сырой картофель залить свѣжей сметаной, положить масло и тушить.

487. Пюре изъ каштановъ. Каштаны очистить, обварить кипяткомъ, снять кожицу, положить въ кастрюлю, прибавить 1/8 ф. масла, налить молокомъ, поставить на плиту и варить, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ молокомъ, развести густыми сливками, положить немного соли, еще масла, смѣшать, вскипятить.

Подается къ жареной говядинѣ, разварной индѣйкѣ или курицѣ.

Выдать: 1 ф. каштановъ, 1/4 ф. масла, соли, 2½ стак. молока, ¾ стак. сливокъ.

488. Пюре изъ брюквы, рѣпы или моркови. Нѣсколько штукъ брюквы или рѣпы очистить, разрѣзать на куски, разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, положить соли, 1/8 ф. масла, развести вскипяченными сливками или цѣльнымъ молокомъ, размѣшать, хорошо подогрѣть.

489. Пюре изъ бѣлой фасоли. Фасоль вымыть, налить горячей водою, дать вскипеть разъ, воду слить, налить бульономъ или водою, разварить, протереть сквозь сито, смѣшать съ масломъ.

Выдать: 1 ф. фасоли, 1/8 ф. масла.

490. Пюре изъ чечевицы. Перебрать чечевицу, вымыть въ теплой водѣ, всыпать въ кастрюлю, положить ветчины, кореньевъ, налить бульономъ, вскипятить на плитѣ, поставить въ печь, чтобы хорошо упрѣла; ветчину и всѣ корни вынуть, а чечевицу протереть сквозь сито; за 1/4 часа до отпуски къ столу, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, развести бульономъ или вскипяченою малагою, выложить на блюдо, огарнировать гренками. Подается также къ жареной утѣ.

Выдать: 1½ ф. чечевицы, 1 луковицу, моркови, порея по 1 шт., 1/2 ф. ветчины, 1/8 ф. масла, бульону или 1 стак. малаги.

491. Тыква жареная. Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать ломтиками, обжарить въ маслѣ; ложку муки слегка поджарить съ ложкой масла, развести 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить тыкву.

Или очистить тыкву, отварить въ водѣ съ солью, нашинковать какъ ланшу, сложить въ глубокую сковороду, пересыпать сухарями и кусочками чухонскаго масла, залить сливками, смѣшанными съ яйцами, запечь.

Выдать: 1½ тарелки шинкованной тыквы, 1 стак. сливокъ, 1 стак. сухарей, 1/4 ф. масла, 2 яйца.

492. Капуста фаршированная съ пармезаномъ. Большой бѣлый кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, отварить до половины въ водѣ съ солью, откинуть на решето, разрѣзать надвое, но не до конца, осторожно вынуть внутренние листья, наполнить пустоту фаршемъ, прикрыть вынутыми изъ середины листьями, обвязать ниткой, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, варить съ кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда капуста сварится совершенно, вынуть ее изъ бульона на глубокую сковороду, снять нитки, посыпать тертымъ пармезаномъ, облить растопленнымъ масломъ, поставить въ печь, хорошенько зарумянить, подавать.

Выдать: кочанъ капусты, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перцу, 2 лавров. листа, 1/4 ф. сыру, 1/2 стак. масла. На фаршъ ¾ ф. говядины, ¾ ф. телятины, 1/2 ф. почечнаго жира, соли, 5 зеренъ перцу, 1 луковицу, 1 лож. масла поджарить лукъ, кто любитъ.

493. Капуста фаршированная гречневою кашей съ грибами. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ отваренными и порубленными бѣлыми грибами, крутой гречневою кашей, солью, перцемъ и мелко порубленной зеленью петрушки. Разрѣзать кочанъ капусты на четыре или шесть частей, отварить до половины въ водѣ съ солью, вырѣзать кочерыжку, положить на ея мѣсто фарша, завернуть каждую часть нафаршированной капусты въ большой капустный же листъ, обвязать ниткой, сложить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, поставить на плиту. Когда капуста сварится, переложить ее на блюдо, снять нитки, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Выдать: большой кочанъ капусты, 1 луковицу, 1/8 ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, соли, 6 зеренъ перцу, зелени петрушки, 1 стак. мелкой гречневою крупы, 1/2 ф. масла, ¾ ст. сухарей.

494. Капуста съ постным фаршемъ. Очистить кочанъ бѣлой капусты отъ верхнихъ листьевъ, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить два раза, откинуть на рѣшето, вырѣзать кочерыжку, разобрать все листья осторожно, чтобы не порвать ихъ. Бѣлые грибы свѣжіе или сушеные отварить, мелко изрубить, поджарить съ мелко порубленнымъ лукомъ въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ, смѣшать съ варенымъ, разсыпчатымъ рисомъ, солью, перцемъ, нафаршировать этимъ фаршемъ капусту, перекладывая его между листьями, обвязать ниткой, чтобы кочанъ имѣлъ видъ цѣлаго, обсыпать со всехъ сторонъ тертой булкой, полить масломъ, уложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, пока капуста не сдѣлается совсѣмъ мягкой, встриживая почаще кастрюлю, чтобы капуста не пригорѣла. Подавая къ столу, облить слѣдующимъ соусомъ: рыбки перебрать, перемыть, крупныя разрѣзать пополамъ, сложить въ кастрюлю, налить рыбнымъ бульономъ, прибавить перемытого кишмишу, сахару, соли, варить до готовности. За 10 минутъ до отпуски къ столу, подбѣить соусъ мукой, прокипятить, влить бѣлаго вина; капусту уложить на блюдо, снять нитки, облить соусомъ.

Выдать: 1 большой кочанъ капусты, $\frac{1}{2}$ стак. масла, соли, 1 полный стак. рису, $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, 8 зеренъ простого и англійск. перцу, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. франц. булки, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, 3 куса сахару, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ ф. рыжиковъ, 1 рюмку бѣл. вина.

Вмѣсто постнаго фарша можно взять мясной: мясо молодой жирной курицы, телятину или говядину изрубить очень мелко, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ намоченной въ молоко и отжатой булкой, солью, перцемъ, сливками, мушкат. орѣхомъ, кто любитъ, масломъ, протереть сквозь рѣшето. Такъ нафаршированную капусту подавать, обливъ ее краснымъ соусомъ № 353.

495. Капуста съ свинымъ саломъ по-литовски. Большой тугой кочанъ капусты разрѣзать на 6—8 частей, обварить въ посоленной водѣ, дать остыть, отжать хорошенъко, чтобы не осталось воды, связать каждую часть толстой ниткой. Выложить дно кастрюли тоненькими пластинками свиного сала, положить на него капусту, опять сала, нѣсколько кусковъ ветчины, телятины, покрыть ломтиками сала, положить моркови, луку, зелени петрушки, укропа, полить крѣпкимъ бульономъ и поставить вариться на самый легкій огонь. Когда капуста будетъ почти готова, положить въ кастрюлю тертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, поставить опять на плиту, чтобы чуть-чуть кипѣло. Затѣмъ капусту вынуть, положить подъ легкій гнетъ, снять нитки; натереть швейцарскаго сыру и пармезану, поровну. Взять глубокое фаянсовое блюдо, которое не боится жара, положить рядъ вареной капусты, посыпать сыромъ, опять капусты и т. д. пока выйдетъ вся капуста. Послѣдній верхній рядъ капусты посыпать сыромъ больше, чѣмъ первые, поставить блюдо на нѣсколько минутъ въ горячую печь и подавать когда хорошо зарумянится.

Выдать: 1 большой кочанъ капусты, 1 ф. свиного сала, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 1 ф. телятины безъ костей, 2 моркови, 1 луковицу, зелени петрушки и укропа, 3 лож. тертой булки, $\frac{3}{4}$ ф. швейц. сыру, $\frac{3}{4}$ ф. пармезану, соли, 3 стак. бульону.

495. Капуста по-французски. Маленькіе не очень тугіе кочны капусты, очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать каждый пополамъ вдоль коче-

рыжки, вскипятить два два въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, остудить, вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, придать каждой половинкѣ видъ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ, сверху также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на горячіе угля, закрыть плотно крышкой, сверху положить также горячихъ углей, чтобы зарумянилось.

Фаршъ приготовляется такъ: жареную телятину мелко изрубить, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, мелко изрубленнымъ говяжьимъ жиромъ, намоченной и выжатой франц. булкой, сметаной, яйцами, раковымъ масломъ, мушкатнымъ орѣхомъ и солью.

Выдать: 3—4 кочна капусты, 2 лож. масла. На фаршъ: 1 ф. телятины, 20 раковъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 лож. говяжьего жира, 1 лож. раковаго масла, 1 желтокъ, 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ мушк. орѣха, соли.

497. Капуста въ соусѣ. Твердый бѣлый кочанъ капусты разрѣзать на четыре части, опустить въ кипящее молоко, отварить; когда капуста сдѣлается совсѣмъ мягкой, откинуть на сито, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1—2 кочна капусты, 2 бут. молока. На соусъ № 371.

498. Красная капуста съ яблоками. Срѣзать верхніе листья съ кочновъ красной капусты, испечь цѣлые въ горячей печкѣ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли. Снять кожу съ филея жаренаго молодого гуся, порѣзать ихъ тоненькими пластинками. Кислое-сладкія яблоки испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ тертой булкой, мушкат. цвѣтомъ, съ 1 сырымъ яйцомъ и небольшоимъ количествомъ пошинкованной печеной капусты, переложить этой массой листья печеныхъ кочновъ капусты, уложить въ смазанную масломъ и обсыпанную тертой булкой кастрюлю, перекладывая ломтиками гуся. Смѣшать бульонъ съ уксусомъ, сахаромъ, шафраномъ, вылить на капусту, прикрыть тоненькими пластинками шинка, закрыть кастрюлю крышкой, вставить въ печь, тушить часъ, выложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3—4 кочна красной капусты, филеи гуся, 5—6 яблокъ, $\frac{3}{4}$ стак. тертой булки, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 1 яйцо, 2 лож. масла, 2 стак. крѣпкаго бульону, 2 лож. уксусу, 3 куса сахару, 2—3 листочка шафрану, $\frac{1}{8}$ ф. шинка.

499. Соусъ изъ свѣжей капусты къ сосискамъ, гусю. Капусту мелко пошинковать, обдать крутымъ кипяткомъ, закрыть, дать стоять $\frac{1}{2}$ часа, отжать, поджарить на сковородѣ съ масломъ и порубленнымъ лукомъ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, поставить на плиту, дать кипѣть; ложку уксуса смѣшать съ мукою и сахаромъ, развести бульономъ, вылить въ капусту, положить кусочекъ сухого бульона, соли, перцу въ зернахъ, лаврового листа, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: кочанъ капусты, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 лож. уксусу, 1 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 2 стак. бульону, кусочекъ сухого бульону.

500. Соусъ изъ кислой капусты. См. отдѣленіе IV № 406.

501. Кислая капуста по-жмудски. Снять листья капусты квашеной в головках, срезать толстые части осторожно, чтобы не прорезать листья насквозь. Сварить крутую рисовую кашу на молоке; филе жареной курицы или утки порезать тонкими ломтиками, смешать с кашей, перцем, солью, мушкат. орехом или померанцовым цветом, яйцами, мелко изрубленным свиным салом, положить этого фарша на каждый лист капусты, свернуть в трубку, обвязать ниткой, уложить в смазанную маслом и обсыпанную тертой булкой кастрюлю, закрыть крышкой и вставить в горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа. Поджарить в масле 2 ложки тертой булки, влить крепкого бульона, вылить в капусту, поставить опять в печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда будет готово, вынуть капусту на блюдо, снять нитки, облить процеженным соусом.

Выдать: кочань кислой капусты, 1 стак. рису, $\frac{2}{2}$ стак. молока, 1 курицу, перцу, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. ореха, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, 4 лож. масла, 2 лож. тертой булки, 1 стак. крепкого бульона.

502. Малороссийские голубцы. Не очень крепкий кочан капусты опустить в кипяток, закрыть, оставить на $\frac{1}{2}$ часа, вынуть, отжать, снять листья, срезать толстые части. Кусок мягкой говядины или телятины очень мелко порубить с почечным жиром, смешать с солью, толченым перцем и сырным рисом, положить этого фарша на каждый лист, завернуть краями, чтобы фарша не было видно. Разогреть на сковороде масло, уложить на него голубцы, зарумянить со всех сторон, переложить в кастрюлю, залить свежей сметаной, и бульоном, закрыть крышкой и тушить на легком огне.

Выдать: не очень тугой кочань капусты, $\frac{1}{2}$ ф. говядины или телятины, $\frac{1}{2}$ ф. почечного жира, $\frac{1}{4}$ ф. рису, соли, перцу, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. бульона, 2 стак. сметаны.

503. Капуста итальянская или сафой. Очистить от верхних листьев кочны капусты, разрезать каждый на 4 части, опустить в соленый кипяток, дать вскипеть раза два, откинуть на сито. Устлать дно кастрюли тоненькими ломтиками шинка, положить на них капусту, сверху 1 лож. масла, налить бульоном, варить на легком огне до мягкости. Поджарить муку с $\frac{1}{2}$ ложкой масла, развести бульоном, вскипятить; разбить хорошенько желтки, вылить в соус, быстро мешая, подогреть, но не кипятить; капусту выложить на блюдо, облить соусом.

Выдать: 3—4 кочна сафоя, $\frac{1}{2}$ лож. масла, соли, 2 желтка, 1 лож. муки.

504. Овощи по-английски. Морковь и репу вычистить, отварить в воде, порезать, обжарить в масле с куском ветчины, положить сахару, муки, налить бульона, поставить на плиту, прибавить мелко порубленной зелени петрушки, прокипятить. Каштаны испечь, очистить от кожи, обжарить в масле с сахаром. Морковь и репу выложить на блюдо, огарнировать каштанами, облить процеженным соусом.

Выдать: 3 моркови, 2 репы, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 2 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. муки, зелени петрушки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ ф. каштанов.

505. Капуста по-русски. Положить в муравленный горшок шинкованной капусты, мелко изрубленной очень жирной ветчины, лаврового листа и перца в зернах, смешать, закрыть горшок как можно плотнее крышкой, вставить в духовую печь и тушить часа 4, мешая от времени до времени, чтобы капуста не пригорела.

506. Маседуань из овощей. Вскипятить воду с солью, опустить в нее очищенные и изрубанные простые бобы, пошнкованную зеленую фасоль, вылущенный свежий сахарный горошек, изрубленную кусочками спаржу, разделенную на части цветную капусту, очищенный и порезанный картофель, морковь коротельный, порезанную небольшими кусочками репу, отварить, откинуть на решето, перелить несколько раз холодной водой, дать ей стечь совершенно, сложить в кастрюлю, прибавить сливочного масла, сливок, толченых сухарей, размешать, прокипятить раз и подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. бобов, $\frac{1}{2}$ стак. фасоли, $\frac{1}{2}$ стак. сахарного горошка, 1 стак. спаржи, 1 кочанчик цветной капусты, 1 стак. коротели, 1 репу, 1 стак. картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сливок, 2 лож. сухарей.

507. Маседуань из овощей к котлетам. Отварить отдельно: очищенные и порезанные морковь, репу, спаржу, (которую предварительно очистить от верхней кожицы), зеленые стручки фасоли, сахарный зеленый горошек, головки кочанного салата, цветную капусту, откинуть на сито; салат мелко порезать; цветную капусту разрезать на части. Укеус смешать с сахаром и прованским маслом. Приготовить котлеты отбивные или из курицы, уложить их на блюдо попеременно с поджаренными гренками, между ними положить отдельно каждый сорт вареных овощей, полить приготовленным укеусом, подать.

Выдать: 6 котлет, 1 морковь, 1 репу, 1 головку цветной капусты, 3 кочешка салата, $\frac{1}{4}$ спаржи, 2 горсти стручковой фасоли, $\frac{1}{2}$ стак. сахарного горошка, $\frac{1}{2}$ стак. укеуса, 1 лож. сахару, 1 лож. прованск. масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

508. Помидоры фаршированные. Красные помидоры сполоснуть в холодной воде, обтереть полотенцем, сделать маленькие надрезы, вычистить всю внутренность, протереть сквозь сито в кастрюльку, сгустить на легком огне; в другую кастрюлю положить ложку масла и мелко изрубленного свиного сала, зеленой петрушки, шалота, соли, перцу, поджарить, смешать с пюре, тертой булкой и желтками, поставить на плиту, проварить, мешая, остудить, фаршировать помидоры, уложить на сковороду, вставить в печь на 20 минут.

Так приготовленные помидоры подаются к жареной баранине.

Выдать: 10—12 помидоров, 1 лож. масла, 1 лож. изрублен. свиного сала, зелени петрушки, 1 шалотку, соли, 2 зерна англійск. перцу, 2 лож. тертой булки, 2 желтка.

509. Помидоры с мясным фаршем. Приготовить помидоры как сказано выше, начинить их таким фаршем: телятину изрубить как можно

мельче с поджаренным в масле луком, смешать с яйцами, солью, перцем, обвалять помидоры в муке, обжарить в масле на сковороде, уложить в кастрюлю отверстиями наверх, чтобы не выпал фарш, налить бульон так, чтобы помидоры чуть покрылись им, варить не долго на самом легком огне, а когда будут готовы, влить сметаны, прокипятить и подать.

Или изрубить телятину, смешать с сливочным маслом, яйцом, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной в молоке и отжатой, английск. перцем, солью, мушк. орехом, протереть сквозь сито, нафаршировать помидоры и т. д.

Выдать: 10—12 помидоров, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 лож. муки. На фарш, 1 ф. телятины, 2 яйца, соли, перцу, 1 луковицу, 1 лож. масла.

510. Жардиньер. Нарезать кусками морковь, репу, картофель, брюкву, капусту, кольраби, артишоки, цветную капусту, которую разбить на части, сложить все эти овощи в кастрюлю, слегка поджарить с маслом, посыпать на них муки, не снимая кастрюли с огня, размешать, влить бульон, сварить до готовности, переложить на блюдо, огарнировать мозгами, котлетами, гренами или сосисками.

511 Жареные белые грибы. Перебрать, перемыть хорошенько грибы, перетереть их салфеткой, чтобы не оставалось много воды, корешки порезать на мелкие кусочки, крупные шляпки на две или четыре части, сложить в глубокую сковороду, обжарить в масле, посолить. За 10 минут до отпуска, влить свежей густой сметаны, раз прокипятить.

Так точно жарятся и другие грибы; шампиньоны нужно очистить от верхней кожицы.

Выдать: полную глубокую тарелку грибов, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. сметаны, соли.

512. Другим манером. Перемыть в холодной воде белые грибы, откинуть на решето, посолить, обвалять в яйцах и сухарях, обжарить в масле, сложить на блюдо, посыпать изрубленной зеленью петрушки и укропа.

Выдать: тарелку грибов, 2 яйца, сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Можно сначала обварить грибы кипятком, а потом жарить.

513. Рагу из шампиньонов. Очистить шампиньоны от верхней кожицы, опуская их сейчас же в холодную воду, с лимонным соком, чтобы не чернели, перемыть, откинуть на сито, обжарить слегка с куском шпика, влить крепкого бульона, или белого кули, прибавить соли, перцу, порубленной зелени петрушки, доварить на легком огне. Когда грибы уварятся, снять лишний жир, подбить соус сливочным маслом стертым с мукою.

Выдать: 2 ф. шампиньонов, 3 лож. масла, 2 стак. бульона, кусок шпика величиною в ладонь, соли, перцу 4 зерна, 1 лож. зелени петрушки.

514. Соус из свежих грибов. Перебрать, перемыть грибы, опустить в кастрюлю с водой и лимонным соком, положить масла, соли, поста-

вить сначала на большой, а потом слабый огонь, всыпать муки, порубленной зелени петрушки; смешать желтки с сметаной, заправить соус, подогреть как можно сильнее, но не кипятить.

Выдать: 2 ф. грибов, $\frac{1}{2}$ лимона, соли, зелени петрушки, 2 лож. масла, 1 стак. сметаны, 2 желтка.

Или отварить грибы, откинуть на сито; ложку масла поджарить с ложкою муки, развести бульоном, в котором варились грибы, положить кусочек сухого бульона, распущенного в горячей воде, зелени петрушки, луку, морковь, кусок телятины и кусок ветчины, поставить на плиту, кипятить тихонько, процедить, снять лишний жир, опустить грибы, прокипятить раза два, подать.

515. Сморчки фаршированные. Перебрать, перемыть в нескольких водах шляпки сморчков, чтобы не осталось песка, обсушить их. Круто сваренные яйца мелко порубить, смешать с чухонским маслом, солью, перцем, изрубленной зеленью петрушки, мушкатным орехом, кто любит, мелкими сухарями, сырым яйцом, нафаршировать сморчки, уложить в глубокую сковороду, полить маслом, сметаной, вставить в горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 3 ф. сморчков, 6 яиц, соли, 4 зерна английск. перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 сухаря, $\frac{1}{8}$ ф. мушкатн. ореха, зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

516. Соус из сморчков. Очистить хорошенько сморчки, разрезать их на несколько частей, перемыть как можно лучше в холодной воде, опустить в соленый кипяток, прокипятить несколько раз, откинуть на решето. Разогреть в кастрюле масло, сложить грибы, жарить до готовности. Вскипятить ложку масла с ложкой муки, развести бульоном, прокипятить, положить соли, сметаны, выжать сок из лимона, вылить на сморчки, прокипятить. Подается к разварной говядине или индейке.

Выдать: 2 ф. сморчков, $\frac{1}{4}$ ф. масла сливоч., 1 лож. муки, 2 стак. бульона, соли, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ лимона.

517. Жареные рыжики. Молодые рыжики очистить, перемыть хорошенько, посолить; лук мелко порубить, обжарить в масле, положить рыжики, изжарить.

Выдать: 3 ф. рыжиков, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли.

518. Трюфели. Намочить на 2 часа трюфели в холодной воде, вычистить их жесткой щеткой, чтобы не осталось земли, перемыть, сложить в кастрюлю, налить бульоном пополам с вином, положить соли, поставить на плиту, а когда сварятся, откинуть на решето, скорее сложить на блюдо и подать, прикрыв салфеткой, чтобы не остыли.

519. Трюфели с шампанским. Положить на дно кастрюли ломтики ветчины, телятины, на них очищенные и перемытые трюфели, прибавить зелени петрушки, несколько шампиньонов, перцу, соли, топленого свиного сала, влить шампанского, дать поспеть на самом легком огне, вынуть

трюфели на блюдо, облить процеженным соусом, сняв с него лишней жарь.

Выдать: 10—12 трюфелей, $\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, зеленой петрушки, перцу, соли, 5 шампиньонов, 1 стак. шампанского, $\frac{1}{2}$ стак. свиного сала.

520. Огурцы фаршированные. Обдать огурцы кипятком, очистить от кожицы, выбрать всю внутренность, нафаршировать фаршем из телятины или молодой баранины, прикрыть срезанными верхушками, прикрепить их деревянными спичками, уложить в глубокую сковороду, влить бульон и сметаны, вставить в духовую печь.

Выдать: 6—8 огурцов свежих, 1 ф. телятины, $\frac{1}{8}$ ф. почечного жира, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 яйцо, соли, перцу, 1 стак. бульону, 1 стак. сметаны.

521. Грибные котлеты. Вымытые белые свежие грибы, обварить кипятком, откинуть на сито, а когда стечет вся вода, изрубить их очень мелко, смешать со сливками, маслом, яйцами, перцем, мускатным цветом, мелко порезанными кильками, снятыми с костей, печеными луковичками, тертой на терке и просеянной булкой, оставить на $\frac{1}{2}$ часа; поджарить небольшие котлеты, поджарить их в масле.

Выдать: 3 ф. свежих грибов, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сливок, 4 яйца, соли, перцу 3 зерна, 6 килек, мушк. цвета, 1 луковицу, 1 франц. булку, $\frac{1}{8}$ ф. масла поджарить котлеты.

Или отварить $\frac{1}{8}$ ф. сухих белых грибов, мелко изрубить, смешать с рисом сваренным в воде, с 2 ложками толченых сухарей, с 1 стертой на терке луковичей, ложкой муки, солью, поджарить котлеты, обваливать в сухарях, обжарить в маковом или ореховом масле; лук мелко шинковать; печеную брюкву порезать маленькими кусочками, смешать все вместе, присыпать каперсами, убрать солеными мелкими груздиками и коринтонами, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки готовой горчицы, растереть с прованским маслом, уксусом и сахаром, облить винигретом.

522. Винигрет сборный постный. Очистить сельди, выпнуть кости, порезать маленькими кусочками. Отварить в воде картофель, свеклу, репу, вычистить; картофель и свеклу мелко порезать; репу порезать ломтиками, обваливать в сухарях, обжарить в маковом или ореховом масле; лук мелко шинковать; печеную брюкву порезать маленькими кусочками, смешать все вместе, присыпать каперсами, убрать солеными мелкими груздиками и коринтонами, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки готовой горчицы, растереть с прованским маслом, уксусом и сахаром, облить винигретом.

Выдать: 2 сельди 7—8 шт. картофеля, 1 луковицу, 1—2 свеклы, 2 соленых огурца, 1 брюкву, 2 репы, $\frac{1}{2}$ ф. соленых груздей, 1 лож. каперсов, 1 лож. коринтонов, $\frac{1}{2}$ лож. горчицы, 1 лож. сахару, 2 лож. прованского или макового масла, $\frac{3}{4}$ стак. уксуса.

523. Винигрет с мясом. Дно глубокого блюда уложить тоненькими ломтиками жареной говядины, сверху ряд также порезанной холодной телятины или дичи, затем ломтики осетрины или белужины, семги, сверху всего несколько сардинок без масла. Отварить в соленом кипятке небольшой кочан свежей капусты, разрезать на части, уложить их в

перемятку с четвертинками очищенных от кожицы моченых яблок по внутреннему краю блюда. Сладкую красную свеклу испечь, соленые огурцы очистить, то и другое порезать кружочками, смешать, уложить из них внутренний, следующий за капустой ряд, третий и последний ряд должен состоять из отваренного (чищенного) картофеля в перемятку с маслинами, а на средину блюда уложить очищенных, снятых с костей селедок, 3 крутых желтка растереть с 3 ложками прованского или орехового масла, ложкой мелкого сахара, развести уксусом и полить винигретом.

524. Рыбный винигрет постный. Взять вареной или жареной разной рыбы 2 ф., снять с костей, порезать маленькими кусочками, смешать с мелко порезанным вареным картофелем, свеклой, очищенными от кожицы и порезанными кружками 3 солеными или свежими огурцами, с вареной в воде белой фасолью, мелко изрубленной луковичей, маринованными рыжиками или белыми грибами, уложить красиво на блюдо горкой, присыпать каперсами и рубленным зеленым луком. Смешать уксус с горчицей, солью, сахаром, прованским или ореховым маслом, облить винигретом.

Выдать: рыбы 2 ф., 6—7 шт. картофеля, 4 соленых огурца, 3 свеклы, 1 луковицу, 1 ф. маринов. рыжиков или других грибов, $\frac{1}{2}$ ф. фасоли, 1 стол. ложку каперсов, зелен. лук, соли, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. горчицы, 1 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. прованск. или орехов. масла.

525. Винигрет горячий. Отварить в воде с солью все отдельно: артишок, морковь, капусту сафой, кольраби, цветную капусту, порезать равными кусочками все, кроме артишока. Положить на дно кастрюли тоненькие ломтики шинки или смазать маслом, уложить кружками узенький ряд сафоя, кольраби, моркови, цветной капусты цветом вниз, а в средину артишок корешком вверх, прикрыть тоненькими ломтиками вареного копченого языка, потом опять зелень в том же порядке. Сверху положить кусочками масла, влить бульона, поставить в печь на 20 минут, выложить осторожно на блюдо, облить соусом: лук испечь, очистить, мелко порезать, поджарить с маслом, всыпать муки, развести бульоном, влить уксус, или лимонного сока, всыпать сахару, чтобы соус имел кислосладкий вкус, прокипятить несколько раз.

Выдать: 2 головки цветной капусты, 1 морковь, 2 кольраби, 1 головку сафоя, 1 артишок, $\frac{1}{4}$ ф. шинки или $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ стак. бульона. На соус: 3 луковицы, 2 лож. масла, 1 лож. сахару, 1 лож. муки, уксус или $\frac{1}{2}$ лимона.

Б. Разные гарниры.

526. Гренки. Снять верхнюю и нижнюю корки с французской булки, порезать ее тоненькими ломтиками, обмакнуть в молоко, смешанное с яйцом, обсыпать сухарями, обжарить в масле с обеих сторон.

Или обжарить, не смачивая молоком.

Выдать: 1 франц. булку, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

527. **Гренки съ мозгами.** Телячий мозгъ очистить отъ пленокъ, порубить очень мелко; поджарить въ маслѣ мелко порубленный лукъ, смѣшать съ мозгомъ, вбить 1 яйцо, обжарить слегка, прибавить тертой булки, соли, перца, яйцо, размѣшать, наложить этаго фарша на очень тонкій ломтикъ булки, прикрыть другимъ, смочить молокомъ, смѣшаннымъ съ яйцомъ, обсыпать сухарями, класть на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: 1 мозгъ, 1 луковичу, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 лож. тертой булки, 1 стак. молока, 1 яйцо, 4 сухаря.

528. **Мозги.** См. отд. VII № 739 или № 740.

529. **Говяжье нѣбо.** См. отд. VII № 727.

530. **Коровье вымя.** См. отд. VII № 728.

531. **Телячьи ножки.** См. отд. VII № 808.

532. **Свинья или воловьи почки.** См. отд. VII № 743.

533. **Языкъ бычачий.** Сварить языкъ въ водѣ съ солью и кореньями, снять верхнюю бѣлую кожицу, порѣзать тонкими ломтиками вкось.

534. **Гусиные потроха.** Намочить потроха въ молокѣ на 3 часа, вымыть, отварить въ водѣ съ солью и кореньями.

535. **Котлеты изъ мозговъ.** См. отд. VII № 731.

536. **Ветчина.** См. отд. VII № 838.

537. **Аморетки.** Опустить въ крутой кипятокъ на нѣсколько минутъ мозги изъ воловьихъ костей, вынуть друшлаковою ложкою, остудить, наръзать кружками, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, чтобы ихъ чуть покрывало, положить соли, немного масла, вскипятить на большомъ огнѣ, подрумянить. Подаются съ шпинатомъ, горошкомъ.

538. **Фаршированные яйца.** См. отд. II № 236.

539. **Яйца выпускныя.** Вскипятить воду съ солью и уксусомъ, разбить осторожно скорлупки и надъ самою водою спускать по нѣсколько яицъ, кипятить минуты 3, закрыть кастрюлю крышкой, выбрать друшлаковою ложкою, обровнять бѣлокъ ножомъ, огарнировать шпинатъ, щавель или горошекъ.

540. **Обжаренныя яйца.** Сваренныя круто яйца опустить въ холодную воду не надолго, очистить, разрѣзать пополамъ вдоль, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

541. **Омлетъ.** Яйца разбить хорошенько, положить зеленой мелко изрубленной петрушки, сухарей, масла, смѣшать. Распустить масло на сковородѣ, вылить яйца, вставить въ печь; когда слегка подрумянится, осторожно перевернуть, свернуть въ трубочку, накрыть крышкой, опять вставить въ печь,

дать зарумяниться и съ другой стороны, наръзать вкось ломтиками, огарнировать морковь, шпинатъ, щавель.

Выдать: 6 яицъ, 1 полн. ложку сухарей, 2 лож. масла, зелени петрушки.

Или 6 яицъ смѣшать съ 6 лож. цѣльнаго молока, положить соли, перца, 1 лож. масла, разбить ложкой какъ можно лучше. Распустить на сковородѣ масло, вылить яйца, зарумянить, осторожно перевернуть на другую сторону, дать подрумяниться, порѣзать на куски.

542. **Жареная телячья или бычачья печенка.** См. отд. VII № 792 или № 793.

543. **Сосиски изъ свинины.** См. отд. XXIV № 2259.

Или продажныя, которыя нужно сначала опустить въ кипятокъ минутъ на 5, а потомъ обжарить въ маслѣ.

544. **Котлеты рубленныя.** См. отд. VII № 720 или № 764 или № 778.

545. **Котлеты отбивныя.** См. отд. VII № 763 или № 783.

546. **Телячья головна.** См. отд. VII № 804.

547. **Домашнія колбасы.** См. отд. XXIV № 2253.

ОТДѢЛЕНИЕ VI.

Рыбы и раки.

548. Окунь холодный.
549. Заливные окуни.
550. Окунь въ бѣломъ винѣ.
551. Окунь по-французски.
552. Окунь по-армейски.
553. Окунь фаршированные
554. Заливное изъ окуней.
555. Ерши по-голландски.
556. Ерши заливные.
557. Караси въ сливахъ.
558. Караси въ сметанѣ.
559. Еще караси въ сметанѣ.
560. Караси съ кисло сладк. соусомъ.
561. Караси фарширов. съ соусомъ.
562. Караси съ кориншономъ.
563. Караси фарширован. рнеомъ и ви-
зигю.
564. Караси съ земляными грушами.
565. Жареные пикари.
566. Снитки постные.
567. Корюшка.
568. Корюшка маринованная.
569. Ряпушка жареная.
570. Корюшка подъ соусомъ.
571. Корюшка жареная.
572. Навага по-астрхаански.
573. Навага жареная.
574. Линь подъ итальянскимъ соусомъ.
575. Вьюны въ соусѣ съ бѣлымъ ви-
номъ.
576. Сигъ жареный въ сметанѣ.
577. Сигъ разварной.
578. Чиненые сиги въ слономъ тѣстѣ.
579. Карпъ жареный.
580. Еще жареный карпъ.

581. Карпъ подъ соусомъ.
582. Карпъ жареный подъ соусомъ изъ
испанскаго лука.
583. Карпъ жареный съ бешемелемъ.
584. Жареный фарширован. карпъ.
585. Ленцъ съ кашей.
586. Ленцъ съ кислой капустой.
587. Ленцъ разварной.
588. Ленцъ подъ краснымъ соусомъ.
589. Ленцъ холодный.
590. Ленцъ подъ соусомъ.
591. Угорь въ красномъ винѣ.
592. Угри au soleil.
593. Разварная форель.
594. Форель шпикованная трюфелями.
595. Форель отвареная въ винѣ.
596. Камбала съ соусомъ изъ помид.
597. Камбала жареная.
598. Камбала съ трюфелями и шампи-
ионами.
599. Камбала съ сыромъ.
600. Стерлядь разварная.
601. Вареная стерлядь съ гарниромъ.
602. Отварная стерлядь съ картофелемъ.
603. Судакъ отварной.
604. Судакъ подъ бешемелемъ.
605. Судакъ на винѣ.
606. Судакъ подъ соусомъ.
607. Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.
608. Фаршированный судакъ.
609. Филеи судака.
610. Судакъ фарширован. въ сметанѣ.
611. Судакъ съ фарширован. яйцами по-
польски.
612. Судакъ подъ соус. изъ кореньевъ.

613. Судакъ заливной.
614. Щука по-деревенски.
615. Щука по-жидовски.
616. Щука съ кореньями.
617. Щука фарширов. по-венгерски.
618. Щука подъ бѣл. соус. съ лимономъ.
619. Щука жареная на вертелѣ.
620. Щука подъ соусомъ изъ шампи-
ионовъ.
621. Щука запеченая.
622. Щука подъ хрѣномъ.
623. Щука по-аматерски.
624. Филеи щуки съ итальянск. соусомъ.
625. Щука шпикован. сардельками.
626. Щука тушеная съ хрѣномъ и сме-
таной.
627. Щука тушеная съ кореньями.
628. Рулетъ изъ щуки или судака по-
польски.
629. Осетрина по-французски.
630. Осетрина заливная.
631. Осетрина по-русски.
632. Осетрина подъ галантиромъ.
633. Осетрина подъ соусомъ.
634. Осетрина подъ соусомъ другимъ
манеромъ.
635. Свѣжая семга подъ бѣлымъ соус.
636. Осетрина съ пармезан. запеченая.
637. Осетрина жареная.
638. Осетрина жар. друг. манеромъ.
639. Разварная лососина подъ соусомъ.
640. Лососина съ гарниромъ.
641. Лососина запеченая.
642. Лососина жареная.

643. Малосольная бѣлуга.
644. Рыба подъ соусомъ.
645. Трестка запеченая со сметаной.
646. Треска съ помидорами.
647. Треска (Stokfisch).
648. Треска другимъ манеромъ.
649. Жареная рыба.
650. Маритонъ изъ рыбы.
651. Рулеты изъ рыбы.
652. Котлеты изъ рыбы.
653. Котлеты изъ селедки.
654. Фаршированная селедка.
655. Майонезъ изъ рыбы.
656. Раки вареные.
657. Раки фаршир. подъ соусомъ.
658. Суфле изъ раковъ.
659. Раки со смоленской крупой.
660. Фаршир. раки со сметаной.
661. Фарширов. раки къ закускѣ.
662. Крокеты изъ рыбы.
663. Форшмакъ ревельскій.
664. Форшмакъ постный.
665. Форшмакъ изъ селедки съ бѣлымъ
хлѣбомъ.
666. Форшмакъ изъ селедки съ карто-
фелемъ.
667. Форшмакъ изъ картофеля и селедки.
668. Форшмакъ изъ селедки съ мясомъ.
669. Форшмакъ изъ телятины съ киль-
ками.
670. Форшмакъ изъ картофеля съ фар-
шемъ изъ говядины.
671. Форшмакъ изъ свинины съ вареной
говядиной.

Отдѣленіе VI.

Рыбы, раки.

Пропорція на 6 человѣкъ.

548. **Окуни холодные.** Выпотрошить окуней, вымыть ихъ. Вскипятить воду съ солью, лукомъ, кореньями и припостями, опустить окуней; когда сварятся, вынуть изъ воды, снять осторожно кожу, уложить на блюдо, убрать рублеными крутыми яйцами, зеленью петрушки, а передъ отпускомъ къ столу, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ горчицы, уксусу, прованскаго масла, соли, сахару, или подать соусъ отдѣльно въ судкѣ.

Выдать: 6—8 окуней, 1 луковицу, всѣхъ кореньевъ по 1/2 шт., 15 зеренъ англійскаго и прост. перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 чайн. ложку готовой горчицы, 2 стол. лож. мелкаго сахару, 1 стак. уксусу, 1 лож. прованск. масла, 1/2 чайн. лож. рублен. зелени петрушки.

549. **Заливные окуни.** Окуней вычистить, выпотрошить, перемыть въ холодной водѣ, обвалить въ мукѣ. Раскалить на сковородѣ масло, уложить окуней, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Свѣжіе грибы, всего лучше бѣлые, перебрать чтобы не было червивыхъ, перемыть въ холодной водѣ, обжарить въ маслѣ съ мукой, влить сметану, положить желтки, соли, размѣшать, прокипятить, положить въ этотъ соусъ поджаренные окуни, вскипятить еще разъ и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 6—8 окуней, 1/4 ф. масла, соли, 4 лож. муки, 2 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 1/2 стак. сметаны, 2 желтка, соли, зелени петрушки.

550. **Окуни въ бѣломъ винѣ.** Вычистить, выпотрошить окуней, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить недорогого бѣлымъ виномъ, сверху наложить лучинки, (только не сосновыя и не словья), чтобы окуни не всплывали на верхъ, отварить съ солью, перцемъ въ зернахъ, лукомъ, гвоздикой, зеленой петрушкой и 1 зубцомъ чесноку, (кто любитъ) варить 1/4 часа. Когда рыба сварится, переложить ее на блюдо, предварительно снявъ осторожно кожу, чтобы не попортить плавниковъ. Распустить масло въ кастрюлѣ, всыпать муку, быстро мѣшая, развести, подливая понемногу бульономъ, въ которомъ варилась рыба, прокипятить на легкомъ огнѣ, облить окуней этимъ соусомъ, но такъ, чтобы плавники были открыты; посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 6 окуней, 1 бут. бѣл. вина, соли, 10 зеренъ перцу, 1 луковицу, 5 шт. гвоздики, зелен. петрушки, 1 1/2 лож. чухонск. масла, 1 полн. лож. муки.

551. **Окуни по французски.** Окуней вычистить, перемыть, порѣзать на куски, посолить, оставить такъ на 2 часа. Положить въ кастрюлю масла, шампинионовъ, разрѣзанныхъ на 4—5 частей, отваренныхъ раковыхъ шеекъ, налить крѣпкаго бульону, опустить въ этотъ соусъ обжаренныхъ въ маслѣ окуней, прокипятить нѣсколько разъ, влить немного лимоннаго сока, чтобы соусъ имѣлъ кисловатый вкусъ. Желтки разбить хорошенько съ ложкой бульона, влить въ соусъ, подогрѣть, но не кипятить. Выложить рыбу на блюдо, въ середину вылить соусъ, убрать фаршированными яйцами и подать.

Выдать: 4—6 окуней, смотря по ихъ величинѣ, соли, 2 лож. масла, 20 раковыхъ шеекъ, 20 шт. шампинионовъ, 3 стак. крѣпкаго бульону, 1/2 лимона, 2 желтка. На фаршированные яйца № 236.

552. **Окуни по-армейски.** Приготовить окуней какъ слѣдуетъ, сдѣлать небольшой надрѣзъ вдоль спинны, вынуть всѣ внутренности и хребтовую кость, вымыть, посолить и оставить такъ на 1/2 часа. Намочить мякишъ булки въ молокѣ, отжать, мелко порубить съ сардельками, положить чухонскаго масла, смѣшать. Окуней вытереть хорошенько салфеткой, нафаршировать ихъ, приготовленнымъ фаршемъ. Смазать прованскимъ масломъ обыкновенную писчую бумагу, завернуть каждого окуня отдѣльно, поджарить. Подавая къ столу, снять бумагу, уложить на блюдо, облить острымъ соусомъ.

Выдать: 6 окуней порціонныхъ, 3/4 стак. самаго свѣжаго прованскаго масла, соли, 1 стак. молока, 10 сарделекъ, 1 франц. булку. На соусъ № 377.

553. **Окуни фаршированные.** Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть, снять съ костей мясо, очень мелко порубить, положить намоченной и отжатой булки, соли, масла, толченаго перцу, немного порубленной зелени укропа, свѣжихъ мелко порубленныхъ шампинионовъ, размѣшать. Крупныхъ окуней вычистить, сдѣлать разрѣзъ вдоль спинны, вынуть внутренности и хребтовую кость, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, обвязать ниткой. Вскипятить воду съ солью и кореньями, опустить въ нее окуней, уварить до готовности, вынуть на блюдо. Масло растопить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшать, подливая понемногу бульону, въ которомъ варилась окуни, положить раковыхъ шеекъ, мелко порубленныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампинионовъ, влить лимоннаго сока, прокипятить нѣсколько разъ, облить окуней, а остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 6 окуней, 1 1/2 судака, соли, 10 зеренъ перцу, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 1/2 булки, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 1/2 лимона, 20 раковъ, 10 шт. шампинионовъ, 10 шт. бѣлыхъ грибовъ, 2 лавров. листа, зеленого укропу.

554. **Заливное изъ окуней.** Окуней вычистить, выпотрошить, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить воды, отварить съ солью, кореньями и припостями, вынуть, прибавить въ бульонъ немного бѣлаго жидкотину, поварить еще, снять съ огня, дать отстояться, если нужно, очистить. Дно и стѣнки

формы убрать ломтиками лимона безъ зеренъ, порѣзаннымъ тоненькими кружками круглымъ яйцомъ, тоненькими ломтиками вареной свеклы, моркови, зелеными листочками петрушки, капарцами, раковыми шейками, если есть, ягодами красной смородины, шикшьями, уложить рыбу, снятую съ костей, (если окуни большіе) вылить на нее бульонъ, предварительно процѣдивъ его два два свозъ очень частое полотно.

Если окажется пужно, бульонъ очистить такъ: положить 3—4 яйца совѣмъ съ скорлупой, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на самый легкій огонь, чтобы чуть кипѣло съ одной стороны, почаще легонько мѣшать. Чтобы бульонъ имѣлъ янтарный цвѣтъ, нужно положить на маленькую сковороду ложку мелкаго сахара, влить ложку воды, поставить на огонь, поджечь докрасна, влить двѣ ложки горячей воды, разъ вскипятить, влить въ бульонъ, но не слишкомъ много, чтобы не былъ очень темный, процѣдить.

Выдать: 4 ф. рыбы, 1 луковицу, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 мален. свеклу, 15 зеренъ перцу англійск. и прост., 2 лавров. листа, 3 яйца, соли, 1 лимонъ, 1 кусокъ сахара, 1 крутое яйцо, капарцовъ и проч. украшенія всего понемногу.

555. Ерши по-голландски. Картофельную муку развести хорошими сливками, поставить на огонь, постоянно мѣшая; когда сливки сгустятся, положить хорошаго чухонскаго масла, варенаго и протертаго сквозъ сито картофелю, соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, влить еще $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, вбить 2 желтка, хорошенько размѣшать и обсыпанную сухарями форму съ отверстіемъ посрединѣ, опустить въ кастрюлю съ водою такъ, чтобы вода едва доходила до краевъ формы, поставить на плиту, дать кипѣть. Между тѣмъ снять мясо съ 30 ершей, обжарить его въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, солью и перцемъ, поставить на 5 минутъ въ горячую печь.

Когда будетъ готово, вынуть форму изъ воды, обереть ее полотенцемъ, выложить на блюдо, въ отверстіе посрединѣ положить мясо ершей, облить испанскимъ соусомъ; остальное подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 3 столов. лож. картофельной муки, 1 стак. картофельнаго пюре, 1 стак. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, соли, 5 зеренъ перцу, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 4 яйца, 30 ершей, $\frac{1}{2}$ лимона. На испанскій соусъ № 367.

556. Ерши заливные. Снять съ костей мясо крупныхъ ершей, поварить его немного въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, покрытое салфеткой; сложить въ миску, залить прованскимъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ, оставить такъ на 3 часа. Влить въ кастрюлю одну часть бульона, въ которомъ варились ерши и три части осетроваго отвара, очистить яичнымъ бѣлкомъ. Отварить раки въ водѣ съ солью и зеленою петрушкой и укропа, вынуть изъ воды, дать остыть, вычистить шейки. Поставить на ледъ металлическую форму, влить въ нее немного процѣженнаго бульону, застудить, положить нѣсколько листковъ кервеля, эстрагона, раковыхъ шейкъ, на нихъ мясо

ершей, залить до краевъ формы бульономъ. Когда застынетъ, выложить осторожно на блюдо. Всего бульона должно быть не менѣ 4 стакановъ.

Выдать: 3 ф. крупныхъ ершей, 1 бутылочку прованск. масла, 1 лимонъ, 2 ф. свѣжей осетрины, 2 бѣлка, 20 шт. раковъ, соли, 8 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, эстрагону, кервеля по щепоткѣ, зелен. петрушки и укропа.

Если бульонъ не очень крѣпокъ, прибавить въ него 2—3 листочка бѣлаго жилиотина.

557. Караси въ сливкахъ. Очистивъ карасей, перемыть ихъ, положить въ кастрюлю, залить свѣжими густыми сливками, прибавить стертые на теркѣ луковицы, порубленной зеленой петрушки, перцу, масла, муки, соли и мушкатнаго цвѣта, закрыть плотно крышкою и варить на легкомъ огнѣ до готовности, легонько встряхивая кастрюлю, чтобы караси не пригорѣли.

Выдать: 6 карасей, 2 стак. густыхъ сливокъ, 2 луковицы, 3 лож. масла, 1 лож. муки, 5 зеренъ перцу, соли, мушкат. цвѣта $\frac{1}{4}$ чайн. лож., зелен. петрушки.

558. Караси въ сметанѣ. Вычистить, выпотрошить, перемыть карасей, обереть салфеткой досуха, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Минуть за 5 до отпуса къ столу, залить караси сметаной, прокипятить.

Выдать: 6—8 карасей, 4 сухаря, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. сметаны.

559. Еще караси въ сметанѣ. Приготовленныхъ какъ слѣдуетъ карасей обвалить въ мукѣ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на металлическое или фаянсовое блюдо, облить соусомъ бешемель, разведеннымъ сметаной, посыпать сверху сухарями, полить немного растопленнымъ масломъ, поставить въ печь и когда хорошо зарумянится, тотчасъ подавать.

Выдать: 6 карасей, 1 ложку муки, обвалить рыбу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли. На соусъ бешемель № 350.

560. Караси съ кислосладкимъ соусомъ. Вычищенные, перемытые караси посолить, обвалить въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо, облить кислосладкимъ соусомъ.

Выдать: 6 карасей, 2 лож. муки, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла. На соусъ № 398.

561. Караси фаршированные подъ соусомъ. Караси вычистить, вынуть изъ нихъ икру, смѣшать съ мелко порубленными грибами, солью, толченымъ перцемъ, масломъ, лукомъ, обжареннымъ въ маслѣ, начинить этимъ фаршемъ карасей, обвалить ихъ слегка въ мукѣ или тертой на теркѣ булкѣ, немного посолить. Раскалить въ глубокой сковородѣ масло, уложить на него карасей, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подавая, переложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 6 карасей, $\frac{3}{4}$ ф. свѣжихъ грибовъ, 1 луковицу, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 5 зеренъ перцу, соли, 3 лож. тертой булки или 2 лож. муки. На соусъ № 353.

562. Караси съ корнишонами. Посыпать слегка очищенныхъ, вымытыхъ карасей, обвалить въ мукѣ, обжарить въ орѣховомъ или маковомъ

маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Ложку масла стереть съ мукой, развести грибнымъ бульономъ, прокипятить, положить перцу, немного соли, порѣзанныхъ корншоновъ, уварить, облить уложенныхъ на блюди карасей.

Выдать: 6 карасей, 2 лож. муки, $\frac{1}{2}$ стак. масла, соли, 10 зеренъ перцу, 10 корншоновъ.

563. Караси фаршированные рисомъ и визигой. Намочить съ вечера визигу въ холодной водѣ. Утромъ перемять ее, отварить съ кореньями и припостями, порубить мелко, смѣшать съ икрой, вынутой изъ карасей, крутой рисовой кашей, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью, перцемъ, нафаршировать очищенныхъ, выпотрошенныхъ карасей, обвалить ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: 6 карасей, $\frac{1}{16}$ ф. визиги, 1 стак. рису, 1 луковицу, соли, 4 зерна перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 яйца, 5 сухарей.

Въ постные дни приготовить съ орховымъ или горчичнымъ масломъ, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ, но безъ яйца.

564. Караси съ земляными грушами. Очистить, выпотрошить, вымыть карасей, посолить, дать лежать часть. Порѣзать мелко коренья петрушки, моркови, сельсерея, бѣлыхъ луковицъ, переложить въ кастрюлю съ кускомъ масла, сверху карасей, очищенныхъ отъ верхней кожицы и порѣзанныхъ земляныхъ грушъ и т. д. пока наполните кастрюлю или глубокая сковорода, вставить въ другую большую кастрюлю съ кипяткомъ, но такъ, чтобы вода не попала въ кастрюлю съ карасями, закрыть крышками обѣ кастрюли, тушить на легкомъ огнѣ около часа. Растереть сырые желтки съ мушкатнымъ цвѣтомъ, уксуомъ, бульономъ, влить въ кастрюлю съ карасями, встряхнуть хорошенько, чтобы сокъ прошелъ до самаго дна, подержать на огнѣ минутъ 10 и подать.

Выдать: 6 карасей, соли, петрушки, 2 бѣлыхъ луковицы, кореньевъ по 1 шт. 5 лож. масла, 12 шт. земляныхъ грушъ, 3 желтка, мушкат. цвѣта на кончикъ ножа, 2 лож. бѣлаго уксуу, $\frac{1}{2}$ стак. хорошаго бульону.

565. Жареные пискари. Вычистить, выпотрошить, перемять пискарей, вытереть ихъ салфеткой на сухо, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 сухаря, 2 яйца.

566. Снитки постные. Перемять хорошенько снитки въ теплой водѣ, отварить въ водѣ съ солью и уксуомъ, откинуть на рѣшето, переложить въ кастрюлю, посыпать солью, перцемъ. Прованское масло стереть съ мукой, развести бульономъ, въ которомъ варились снитки, вылить на рыбу, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. снитковъ, соли, 6 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ стак. уксуу, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 стол. лож. муки, 2 стак. бульону.

567. Корюшка. Приготовить на рыбномъ бульонѣ хорошій соусъ велюте, опустить въ него вычищенную, вымытую корюшку, свернувъ каждую рыбу

кольцомъ и когда сварится, выпнуть, бульонъ процѣдить сквозь сито. Рыбу переложить на сковороду, влить немного процѣженного соуса, поставить въ не очень горячую печь. Въ соусъ, въ которомъ варилась корюшка, вбить желтки, влить сокъ изъ лимона. Снять корку съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обравнять, поджарить въ маслѣ, положить на каждый по рыбкѣ, уложить на фаянсовое блюдо, облить соусомъ, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. крупной корюшки, 3 яйца, соли, 1 лимонъ, 1 франц. булку, $\frac{1}{2}$ ф. масла, зеленой петрушки. На соусъ велюте № 369.

568. Корюшка маринованная. Приготавливать корюшку нужно не раньше какъ за день до того какъ подавать. Вычистить, вымыть самую свѣжую корюшку, чуть-чуть посолить, обвалить въ мукѣ, обжарить въ чухонскомъ или какомъ нибудь постномъ (въ постные дни) маслѣ, сложить въ каменную чашку или банку, залить остывшимъ маринадомъ № 2285, поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ.

Точно такъ же готовится и маринованная ряпушка.

569. Ряпушка жареная. Вычистить ряпушку, вымыть въ двухъ-трехъ водахъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вся вода; муку смѣшать съ солью, обвалить ряпушку, обжарить въ чухонскомъ маслѣ. Или обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ, изжарить.

570. Корюшка подъ соусомъ. Влить въ кастрюлю два стакана бѣлаго вина и два стакана воды, положить перцу въ зернахъ, зеленой петрушки, укропа, соли, нарѣзаннаго ломтиками лимона. безъ кожи и сѣмечекъ, поставить на огонь, кипятить $\frac{1}{4}$ часа, опустить вычищенную, вымытую корюшку, дать кипѣть; когда рыба сварится, осторожно выпнуть ее на блюдо. Чухонское масло вскипятить съ мукою, развести процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варила корюшка, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, положить сахару, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 18 шт. корюшки, $2\frac{1}{2}$ стак. бѣл. вина, соли, 10 зеренъ англійск. перцу, зелени петрушки и укропа, 1 лимонъ, 1 лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. сахару.

571. Корюшка жареная. Корюшку вычистить, выпотрошить, перемять, посолить, обвалить въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ. Къ ней подать салатъ или маринованныя вишни.

Выдать: 3 ф. корюшки, 5 сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

572. Навага по-астрахански. Мясо 10 большихъ навагъ снять съ костей, слегка обжарить въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ и мушкатнымъ орехомъ; затѣмъ прибавить въ соусъ бешмель зеленого порубленнаго лука, зеленой петрушки, тмину, обмакнуть въ него остывшую навагу, уложить каждый кусокъ въ панилотку изъ пропитанной масломъ бумаги и за $\frac{1}{4}$ часа до отъезда къ столу, поставить въ горячую печь, хорошенько поджарить.

Такъ же можно приготовить и налима.

Выдать: 10 шт. наваги, 1 лимонъ, соли, щепотъ тмины, 4 зерна перцу, $\frac{1}{4}$ мушкатнаго орѣха, 1 горсть зелен. луку, зелен. петрушки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 листа бумаги. Кожу съ наваги снять и головки отрѣзать прочь.

573. Навага жареная. Снять съ наваги кожу, выпотрошить, головки отрѣзать прочь, перемыть, обтереть салфеткой досуха, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, уложить на блюдо, огарнировать тоненькими ломтиками лимона безъ зернышекъ.

Выдать: 10—12 шт. наваги, 2 яйца, соли, 5 сухарей, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

574. Линь подъ итальянскимъ соусомъ. Линя вычистить хорошо; воду вскипятить, опустить въ нее линя, поддержать на огнѣ минуты три, вынуть изъ воды, оскоблить осторожно, (начиная съ головы) чтобы не разорвать кожу, выпотрошить, вымыть, обрѣзать плавники и жабры, положить въ кастрюлю съ морковью, лукомъ, перцемъ, солью, гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, влить бѣлаго вина, сваривъ до готовности, сложить на блюдо, облить итальянскимъ соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, 1 морковь, 10 зеренъ перцу, соли, 2 лавров. листа, 1 петрушку, 4 шт. гвоздики. На соусъ № 363.

575. Вьюны въ соусѣ съ бѣлымъ виномъ. Вскипятить въ кастрюлѣ масло, положить въ него муку, прокипятить, развести бульономъ, влить бѣлаго столоваго вина, соли, наръзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ и мелко порѣзанныхъ шампинионовъ. Вьюновъ очистить отъ слизи, перемыть, сложить въ соусъ, и отварить до готовности подавать, посыпавъ немного порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 стак. бѣлаго столов. вина, соли, 1 столов. лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ф. шампинионовъ, зеленой петрушки.

576. Сигъ жареный въ сметанѣ. Очистить сига, вымыть его хорошенъко, вытереть досуха салфеткой или полотенцемъ, посолить, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить масло на сковородѣ, полить сига, обжарить съ обѣихъ сторонъ; за 10 минутъ до подачи къ столу, облить сметаной, прокипятить, чтобы сметана не была сырая и подать съ салатомъ.

Выдать: 3 ф. сига, 3 сухаря или 2 лож. муки, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 стакана сметаны.

577. Сигъ разварной. Большаго сига вычистить, выпотрошить, вымыть; вскипятить воду съ кореньями и пряностями, опустить сига, отварить, вынуть, переложить на рыбное блюдо. Круто сваренныя яйца мелко порубить, сложить въ кастрюлю, залить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, разъ прокипятить, положить соли, смѣшать, облить отваренаго сига, огарнировать мелкимъ отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. сига, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 лавров. листа, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, соли, зеленой петрушки, 6 яицъ, 20 шт. картофеля.

Или зеленую петрушку вѣточками обжарить въ маслѣ, огарнировать рыбу и картофель.

578. Чиненые сиги въ слоеномъ тѣстѣ. Очистить небольшіе сиги, сполоснуть въ холодной водѣ, сдѣлать надрѣзы во всю длину спинны, вынуть внутренности и хребтовую кость, вымыть, посолить чуть-чуть, посыпать внутри толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и начинить фаршемъ изъ рыбы съ прибавленіемъ равной части мелко порубленнаго мяса вымоченной въ молокѣ селедки. Слоеное тѣсто тонко раскатать, посыпать мелко накрошеннымъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, обернуть каждого сига тѣстомъ, обмазать яичнымъ желткомъ, запечь въ духовой печи.

Выдать: 4—5 сиговъ, 4 зерна перцу, соли, $\frac{1}{2}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 луковицы. На фаршъ № 147, 2 селедки, 4 лож. масла. На слоеное тѣсто № 133, 1 яйцо, смазать сиги.

579. Карпъ жареный. Вычистить, выпотрошить карпа, вымыть, посолить, обсыпать мукой; положить масло на сковороду, на него рыбу, влить 2 стакана бѣлаго вина, поставить въ печь, жарить, обливая почаще соусомъ, въ которомъ жарится рыба, а когда она хорошо зарумянится, переложить ее на блюдо на слой поджаренной въ маслѣ кислой шинкованной капусты, положить ломтиками жаренаго лука, оливками, маринованными грибами, ломтиками отваренныхъ соленыхъ огурцовъ, маринованными вишнями, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1 стол. лож. муки, 2 стак. бѣл. вина, 2 ф. кислой шинкован. капусты, 2 луковицы, 15 оливокъ, 10 шт. маринован. грибовъ, 2 огурца, 2 лож. марин. вишенъ, зеленой петрушки.

Подать отдѣльно соусъ: 1 стаканъ сметаны, 3 ложки тертаго на теркѣ хрѣна, кусокъ сахара, 1 ложку уксуса, развести горячимъ крѣпкимъ бульономъ, вскипятить.

Приготовить за 5 минутъ до отпуса.

580. Еще жареный карпъ. Очищеннаго карпа разрѣзать на части, посыпать солью; когда соль распустится, вытереть салфеткой досуха, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, облить сметаной, прокипятить, подавать, огарнировавъ отварнымъ картофелемъ.

Подать маринованныя вишни, кизиль, виноградъ или соленые огурчики.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 яйца, 6 сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ гарнца картофеля.

581. Карпъ подъ соусомъ. Хорошаго свѣжаго карпа вычистить, сдѣлать надрѣзы на спинѣ, вынуть кости и внутренности, вымыть, отварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями. Покрошить мелко лукъ, поджарить его въ маслѣ на сковородѣ, сложить въ кастрюлю, влить стаканъ бѣлаго

вина, стаканъ воды, положить шампинионовъ, зеленой петрушки, перцу въ зернахъ, соли, кипятить на легкомъ огнѣ, пока сварятся грибы.

Отвареннаго карпа смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1 карпа, соли, 15 зеренъ перцу, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт. 4 лавров. листа, 1 стак. бѣл. вина, зелен. петрушки, 20 шт. шампинионовъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 зерна гвоздики.

582. Карпъ жареный подъ соусомъ изъ испанскаго луна. Очищеннаго, выпотрошеннаго карпа съ вечера посолить хорошенько сверху и внутри мелко толченой солью, поставить въ холодное мѣсто на всю ночь; на другой день вымыть его получше въ нѣсколькихъ водахъ, отбегать до суха салфеткой; смазать сковороду прованскимъ масломъ, (сковорода или противень должны быть въ величину рыбы) положить карпа, полить его прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ яичнымъ желткомъ, уксусомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, вставить въ печь не очень горячую, слегка зарумянить съ одной стороны, перевернуть осторожно, чтобы не сломать рыбу, на другую сторону, зарумянить, опять перевернуть, полить соусомъ и такъ пока карпъ изжарится совершенно; тогда переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ маслѣ покрошеннаго испанскаго лука и мелко покрошенныхъ шампинионовъ, всыпать муки, прокипятить, развести крѣпкимъ бульономъ, положить соли, дать вскипеть нѣсколько разъ, положить полную чайную ложку хорошей готовой горчицы, размѣшать.

Выдать: 1 карпа, 3 стол. лож. мелкой соли, $\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла, 2 желтка, 2 лож. эстрагон. уксусу, мушкат. цвѣта на кончикъ ножа, 2—3 шт. испанскаго лука, 10 шт. шампинионовъ, 1 столов. лож. муки, 2 стак. крѣпкаго бульону, 1 чайн. лож. горчицы.

583. Карпъ жареный съ бешемелемъ. Приготовленнаго какъ слѣдуетъ карпа, изжарить до половины готовности въ маслѣ, слегка остудить, уложить на фаянсовое блюдо, которое не бонтея жара, облить соусомъ бешемель, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы зарумянилось.

Подать на томъ же самомъ блюдѣ, къ нему салатъ изъ красной канусты или маринадъ.

Выдать: 1 карпа, 3 лож. масла, соли. На бешемель № 350.

584. Жареный фаршированный карпъ. Карпа очистить, выпотрошить, вымыть, натереть солью. Обжаренную рыбу снять съ костей, мелко парубить съ поджаренной въ маслѣ луковицей, положить соли, толченаго перцу, чухонскаго масла; мякишъ французской булки размочить въ молокѣ, отжать, протереть сквозь частое рѣшето, смѣшать съ рыбой, сырыми яйцами, начинить карпа, зашить разрѣзъ, обвалить въ мукѣ, или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ посочнѣе.

Выдать: 3 ф. рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 луковицу, 2 яйца, 1 лож. муки или 3 сухаря, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ ф. судака или щуки на фаршъ.

Можно огарнировать отварнымъ картофелемъ и ломтиками лимона безъ зеренъ.

585. Лещъ съ кашей. Очистить, выпотрошить, вымыть свѣжаго леща, посыпать его солью и дать полежать часъ. Сварить крутую (всего лучше накануне) гречневую кашу, остудить, смѣшать съ порубленными крутыми яйцами, масломъ, солью, толченымъ перцемъ, начинить леща, зашить разрѣзъ, обвалить въ мукѣ или въ сухаряхъ, изжарить на сковородѣ, почаще поливая масломъ.

Подать соленье или маринадъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ф. гречневой крупы, 1 ложку муки или 3 сухаря.

586. Лещъ съ кислой канустой постный. Леща вычистить, вымыть хорошо. Кислую шинкованную канусту отжать покрѣнче чтобы, не осталось разсола, обжарить въ маслѣ съ лукомъ, положить толченаго перцу, мелко порубленныхъ грибовъ, (свѣжихъ или сухихъ) нафаршировать леща, зашить разрѣзъ, изжарить въ маслѣ, обвалить въ мукѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 фунта канусты, 2 луковицы, 6 зеренъ перцу, 1 стаканъ орѣховаго или горчишнаго масла, 10 шт. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, 1 лож. муки или 2 сухаря.

587. Лещъ разварной. Очищеннаго, выпотрошеннаго, вымытаго леща, отварить въ водѣ поаламъ съ огуречнымъ рассоломъ, луковками, перцемъ въ зернахъ, лавровымъ листомъ и нѣсколькими, порѣзанными ломтиками солеными огурцами, вынуть на блюдо, обложить отваренными луковками, ломтиками огурцовъ и подлить немного бульону, въ которомъ варился лещъ.

Отдѣльно подать тертый на теркѣ хрѣнь и бѣлый уксусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 соленыхъ огурца, 4 лавров. листа, 15 зеренъ перцу, 15 мелкихъ луковокъ, огуречнаго рассола.

Рыбу нужно класть непременно въ кипятокъ.

Хрѣнь стереть съ ложечкой мелкаго сахара и солью, развести уксусомъ.

588. Лещъ подъ краснымъ соусомъ. Вычистить, вымыть леща, посолить сверху и внутри, обвалить въ мукѣ или сухаряхъ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, переложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ съ черносливомъ.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 лож. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли. На красный соус № 353. Въ постные дни изжарить въ орѣховомъ маслѣ.

589. Лещъ холодный. Леща вычистить, вымыть, посолить сверху и внутри, поставить въ холодное мѣсто на 2 часа. Положить въ кастрюлю масла, немного порѣзанныхъ кореньевъ, лавроваго листа, на нихъ леща, налить холодной воды такъ, чтобы она покрыла рыбу только на 2 пальца, закрыть кастрюлю крышкой, сварить на легкомъ огнѣ.

Растереть 6 круто сваренныхъ желтковъ съ лимоннымъ сокомъ, прованскимъ масломъ, 4 сырыми желтками, мелкимъ сахаромъ, протереть сквозь сито, положить очищеннаго отъ кожицы на двое разломаннаго миндаля, перемятаго кнмишу, немного мелко порѣзанной лимонной корки, развести процеженнымъ сквозь салфетку бульономъ, въ которомъ варился лещъ. По-

ложить в форму парзанного тоненькими ломтиками лимона без зерен, на них леца, залить приготовленным соусом, поставить на лед, чтобы застыло.

Подавая, осторожно выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. леца, 2 лож. соли, 1 стол. лож. масла, сельсерея, петрушки, моркови по 1/2 корня, 1 луковицу, 2 лавров. листа, 6 варен. желтков, 4 сырых, 1 небольшой лимон, 1/2 стак. хорошего прованск. масла, 1/4 ф. кинминшу, 2 лож. мелкого сахара, 1/4 ф. сладкого миндаля, 3 лож. лимон. сока.

590. Леца под соусом постный. Вычистить, выпотрошить, вымыть леца, порезать на куски, положить в кастрюлю, влить белого вина, прибавить лукавиц, нашинкованных гвоздиком, шарлоту, капарцов, очищенных от кожицы, порубленных анчоусов, ложку муки, смешанной с маслом, кусок сахара, соли, поставить на плиту, варить на легком огне. Когда рыба будет готова, вынуть ее на блюдо, влить в соус ложку лимонного сока, прокипятить, облить леца.

Выдать: 3 ф. леца, 1 стак. вина, 1/2 стак. красного вина, 2 луковицы, 8 зерен гвоздики, 6 шарлоток, 2 лож. капарцов, 5 анчоусов, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 1 лож. лимонного сока.

591. Угорь в красном вине. Снять кожу с угря, выпотрошить его, вымыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю, налить красного вина так, чтобы оно только покрыло рыбу, прибавить английских перцу в зернах, несколько мелких лукавиц, лимонного сока, лимонной корки, сахара, поставить на огонь и варить, пока посидеть. Смешать муку с маслом, развести вином, в котором варился угорь, вылить в кастрюлю, прокипятить и подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, красного вина, 2 луковицы, 15 зерен английск. перцу, 1 лимон, 2 лож. мелк. сахара, 2 лож. сливочн. масла, 1 лож. муки.

592. Угри au soleil. Снять с угрей кожу, разрезать их на куски, отварить в маринаде, вынуть, дать остыть, обвалить в сухарях и яйцах, разбитых с солью и толченым перцем, обжарить в масле и подать с соусом равиголь.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 яйца, 6 зерен перцу, соли, 1 стак. сухарей, 1/2 ф. масла. На маринад № 2285.

Кожа с угря нужно снимать, сдлав надрезы у самой головы.

593. Разварная форель. Очистить, выпотрошить, вымыть форель, залить чуть теплым уксусом. Вскипятить воду в рыбной кастрюле с 2 ложками уксуса, солью, английским перцем, лавровым листом, опустить форель, сварить, отставить, накрыть кастрюлю бумагой, оставить так минут на 5, вынуть осторожно рыбу на блюдо, огаринировать отварным отдельно мелким картофелем, отварными раковыми шейками, полить картофель растопленным чухонским маслом, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Можно подать отдельно раковый соус.

Выдать: 3 ф. форели, 1 бут. уксуса, 3 лавров. листа, 10 зерен перцу, 20 раков, 20 шт. мелкого картофеля, 2 лож. масла, зелени петрушки. На соус № 384.

Варить форель нужно не долго, потому что она очень нежна.

594. Форель шпикованная трюфелями. Форель вычистить, вымыть, обдать кипятком, снять осторожно кожу, сполоснуть в холодной воде, положить на сито, чтобы стекла вода, нашинковать ее трюфелями, уложить в рыбную кастрюлю, налить белого вина столько, чтобы оно покрыло рыбу на палец, отварить с разными кореньями и приностями, вынуть на блюдо, убрать ломтиками рыбного фарша, раковыми шейками, трюфелями, отварными в вине, облить соусом финансьер.

Выдать: 1 форель в 3 ф., 10 шт. трюфелей, вина, соли, 15 зерен английск. перцу, 3 лавров. листа, 4 шт. гвоздики, кореньев по 1 шт. зеленой петрушки, немного эстрагона. На фарш № 232, на соус № 370.

Можно сварить форель, не снимая с нее кожи.

595. Форель отваренная в вине. Вычистить форель, вынуть внутренности, вымыть, посолить, положить в рыбную кастрюлю, налить белого вина, отварить с кореньями, приностями, ломтиками лимона без зерен, предварительно отваренными шампиньонами, вынуть рыбу на блюдо. Сливочное масло смешать с мукой, развести бульоном, в котором варились форель, прокипятить хорошенько, всыпать очень немного мушкатного ореха, смешать, облить рыбу, убрать отварным картофелем и раковыми шейками.

Выдать: 3 ф. рыбы, 10 зерен английск. перцу, 1 бут. недорогого бел. вина (сотеру) 1/2 лимона, 1 лож. муки, зелени петрушки, 5 шампиньонов, 2 лавров. листа, 3 зерна гвоздики.

596. Камбала с соусом из помидоров. Камбалу вычистить, выпотрошить, вымыть, сдлав на спине несколько надрезов, залить прованским маслом, лимонным соком, приправить солью, перцем, луком, лавровым листом, оставить так на 3 часа; затем вынуть из масла, обвалить в сухарях или тертой булке, обжарить в масле с обеих сторон, поливая почаще.

Подавать с соусом из помидоров № 356.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, 2 лимона, 1 бут. прованск. масла, 10 зерен простого и 10 зерен английск. перцу, 6 шт. лавров. листа, соли, 3 луковицы, 1/4 ф. масла, 4 сухари.

597. Камбала жареная. Приготовить камбалу как сказано выше, снять филе, порезать их ломтиками, сложить в каменную чашку, пересыпая солью, перцем, ломтиками лука, лимона, зеленью петрушки, оставить на 2 часа. Перед самым приготовлением, очистить ломти рыбы от кореньев и приностей, обтереть чистым полотенцем, обвалить в муке, обжарить в кипящем фритюре, переложить на блюдо, убрать пучочками зеленой петрушки и ломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 15 зерен перцу, 1 корень петрушки, 1 1/2 лимона, 2 луковицы, 1 лож. муки, 3/8 ф. фритюру, зелени петрушки.

598. Камбала съ трюфелями и шампинионами. Вычистить камбалу, снять филе, разрезать их на небольшие продолговатые куски, посолить слегка, положить под легкий гнет. Приготовить рыбный фарш, покрыть тонким слоем его каждый кусок рыбы и перегнуть надвое, уложить рядами в смазанную маслом сковороду, залить белым вином, покрыть, смазанной маслом бумагой и вставить в печь.

Вскипятить масло с мукой, развести очень крепким бульоном, положить большую щепоть крупно порубленного эстрагона, очень мелко толченого перца, влить белого вина, прокипятить несколько раз, процедить сквозь сито, смешать с подливкой из под рыбы, с ложкой соку из шпината, чтобы соус получил зеленый цвет. Уложить куски жареной камбалы на блюдо, перекладывая ломтиками трюфелей и шампинионов, отваренных в вине, облить приготовленным соусом и подавать.

Выдать: 5—6 ф. рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 стак. бел. вина, 1 лож. муки, 2 стак. крепкого бульона, 1 щепоть эстрагона, 6 зерен перца, $\frac{1}{2}$ ф. шпината, 6—8 трюфелей, 10 шт. шампинионов. На фарш № 232 или № 147.

599. Камбала съ сыром. Вычистить, камбалу, вынуть внутренности, снять кожу, сдвигать надрез на спине, снять осторожно филе, уложить на смазанное маслом блюдо, облить белым вином, соком из шампинионов, вставить в горячую печь, изжарить, поливая почаще подливкой. Ложку масла вскипятить с ложкой муки, развести кипящим молоком, размешать хорошенько, прибавить ложку тертого на терке швейцарского или голландского сыра, прокипятить несколько раз, залить этим соусом рыбу, присыпать тертым сыром, полить растопленным маслом, вставить в печь, чтобы зарумянилось сверху и сейчас же подавать.

Выдать: 4 ф. рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. бел. вина, 15—20 шт. шампинионов, 1 лож. муки, 2 стак. белого молока или сливок, $\frac{1}{4}$ ф. сыру швейцарского или голландского.

600. Стерлядь разварная. Живую стерлядь очистить от чешуи, разрезать вдоль брюхо, вынуть внутренности, отделить нерв, проходящий вдоль позвоночника, вымыть в воде, вытереть салфеткой досуха, положить в рыбную кастрюлю, прибавить масла, белого вина, огуречного рассола; кастрюлю плотно закрыть крышкой, наложить сверху горячих углей и поставить варить. Когда стерлядь сварится, вынуть ее на рыбное блюдо, обложить фаршированными огурцами, вычищенными раковыми шейками. Подавая к столу, уложить красиво вдоль спины тоненькие ломтики лимона без зерен и присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 4 ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 бут. бел. вина, 1 стак. огуречного рассола, зелен. петрушки, 8 небольших огурцов, 20 раков, 1 лимон. На фарш № 141. Из оставшихся раков и скорлупок приготовить раковое масло № 432.

601. Вареная стерлядь съ гарниром. Стерлядь вычистить, вымыть, посолить, отварить с кореньями, припостями, разрезанными соевыми огур-

цами и небольшим количеством рассола, выложить на блюдо, огарнировать и покрыть сверху раковыми шейками, маринованными оливками, рыжиками, огурчиками и тоненькими ломтиками лимона без зерен. Чухонское масло вскипятить с мукой, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона, в котором варилась стерлядь, прокипятить, прибавить сок из $\frac{1}{2}$ лимона и рюмку малаги, облить рыбу.

Выдать: 4 ф. рыбы, 3 соевых огурца, 10 шт. маринов. огурчиков, кореньев по 1 шт. 20—30 шт. раков, огуречного рассола, 15 зерен перца, 10 шт. рыжиков, 1 лож. сливок, 1 лимон, 1 большую рюмку малаги, 3 лавров. листа, 2 луковицы.

602. Отварная стерлядь съ картофелем. Вычистить, вымыть стерлядь, вынуть нерв, положить в рыбную кастрюлю, налить белого вина, положить перец в зернах, кусок корицы, лаврового листа, разрезанного на несколько частей луковицы, ломтики лимона без зерен, ложку сливочного или чухонского масла, соли, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на горячую плиту, сварить, вынуть стерлядь на блюдо, огарнировать отдельно сваренным мелким картофелем, полить маслом, присыпать порубленной зеленью петрушки и укропа, влить немного процеженного бульона, в котором варилась стерлядь.

Выдать: 3—4 ф. стерляди, 1 бут. не дорогого вина, 1 лимон, 3 луковицы, 20 зерен англ. перца, кусок корицы величиною в вершок, 5 лавров. листков, 6 шт. гвоздики, 3 лож. сливочн. масла, соли, зелен. петрушки и укропа.

603. Судакъ отварной. Очистить, выпотрошить, вымыть судака, уложить на решетку рыбной кастрюли, и за $\frac{1}{4}$ часа до отпуса к столу, опустить в воду, вскипяченную с солью, кореньями и припостями; когда сварится, переложить на рыбное блюдо. Распустить в кастрюле чухонское масло, всыпать в него порубленные крутые яйца, выжать туда же сок из лимона, прибавить соли, очень немного толченого перца, порубленной зелени петрушки, облить этим соусом судака и подать. Вместо масла с яйцами можно подать голландский соус.

Выдать: 3 ф. рыбы, 6 яиц, 1 лимон, 4 зерна перца, зелен. петрушки, кореньев по 1 шт. 3 лавров. листа, 2 луковицы, $\frac{1}{3}$ ф. чухонск. масла. На голландский соус № 372.

604. Судакъ подъ бешемелем. Вычистить, выпотрошив судака, сдвигать на боках по несколько надрезов, обсыпать солью, перцем, мушкатным орехом, положить на глубокую сковороду, облить соусом бешмель, разведенным сметаной, поставить в печь, поливая почаще соусом. Когда будет почти готово, облить рыбу соусом в последний раз, дать хорошо зарумяниться и подавать, обложив отварным мелким картофелем, который нужно полить растопленным сливочным маслом, присыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 лож. масла, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. ореха, 7 зерен перца. На соус бешмель № 350, 25 шт. картофеля.

605. Судакъ на винѣ. Вычищенного, вымытого судака порѣзать порціями, положить въ широкую кастрюлю масла, на него куски рыбы, посыпать мелкой солью, толченымъ перцемъ, залить бѣлымъ виномъ, покрыть кастрюлю крышкой и варить впродолженіи 20 минутъ. Когда рыба будетъ совершенно готова, переложить ее на глубокое блюдо; въ бульонѣ, въ которомъ варилась рыба, прибавить большую ложку горячаго соуса велюте, (если же велюте не окажется дома, то очень крѣпкаго бульона) масла, немного рубленой зелени петрушки, выжать сокъ изъ лимона, хорошенько размѣшать, вылить на рыбу, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ печь и подавать.

Выдать: 3—4 ф. судака, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла, 1 бут. бѣл. вина, 1 лимонъ, соли, 6 зеренъ перца, зелен. петрушки.

606. Судакъ подъ соусомъ. Вычистить, выпотрошить, вымыть судака, филеи нашинковать свинымъ саломъ. Вскипятить въ рыбной кастрюлѣ воду съ солью, кореньями и припостями, опустить рыбу, отварить. Подавая къ столу, выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: разогрѣть въ кастрюлѣ чухонское масло, всыпать муку, вбить по одному, постоянно мѣшая, 4 желтка, прибавить канарцовъ, лимоннаго сока, размѣшать, развести бульономъ, въ которомъ варился судакъ, прокипятить раза три, облить рыбу, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. судака, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. соли, 15 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 2 лож. чухонск. масла, 1 столов. лож. муки, 4 желтка, 3 лож. канарцовъ безъ уксуса, 2 лимона, зелен. петрушки.

607. Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ. Вычищенного, вымытого судака отварить въ соленой водѣ съ кореньями и припостями, переложить на рыбное блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: масло вскипятить, всыпать муку, размѣшать, прокипятить, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варился судакъ, подливая его понемногу и постоянно мѣшая, прибавить немного соли, отваренаго отдѣльно, порѣзаннаго небольшими кусочками картофелю, влить самой свѣжей сметаны, разъ прокипятить все вмѣстѣ, налить немного на рыбу, а остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перца, 3 лавров. листа, 2 лож. масла, 1 столов. лож. муки, 1 стак. сметаны, 10 шт. картофелю, соли, зелен. петрушки.

608. Фаршированный судакъ. Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть хорошо, осторожно снять кожу, чтобы не прорвать ее; мясо отдѣлать отъ костей, изрубить очень мелко, смѣшать съ мякишемъ булки, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, яйцами, солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, протереть сквозь сито или частое рѣшето, (если есть, хорошо прибавить раковыхъ шеекъ) наполнить этимъ фаршемъ снятую съ судака кожу, зашить, посолить, положить на глубокую сковороду или противень, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ. Шампиніоны вычистить, перемыть, обжарить въ маслѣ съ солью, влить сметаны передъ самымъ отпускомъ къ столу, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 4 ф. судака, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока, 2 яйца, соли, 6 зеренъ перца, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ ф. масла (15 раковъ) $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

609. Филеи судака. Очистить судака, вымыть, снять филеи, порѣзать продолговатыми кусками, посыпать солью, толченымъ перцемъ, сложить въ чашку или салатникъ, залить прованскимъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ, положить листьевъ зеленой петрушки, покрошеннаго бѣлаго лука, тмину, лавроваго листа, закрыть плотно крышкой и оставить такъ на 3 часа. Затѣмъ, вынувъ куски судака, обереть ихъ салфеткой, наложить на каждый изъ нихъ мелко покрошенныхъ, поджаренныхъ въ маслѣ бѣлыхъ грибовъ или шампиніоновъ, потомъ тонкій слой рыбнаго фарша, свернуть каждый кусокъ въ трубку, обмотать ниткой, обмакнуть въ желтокъ, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ. Масло раскалить въ глубокой сковородѣ, обжарить въ немъ рыбу, поварачивая, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ. Отпуская къ столу, быстро снять нитки, чтобы рыба не остыла, уложить на блюдо, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 6 ф. судака, соли, 10 зеренъ перца, 1 бут. прованск. масла, 1 лимонъ, зеленой петрушки, 2 луковицы, большую щепотъ тмину, 6 лавров. листа, 1 ф. грибовъ, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 3 желтка, 1 стак. сухарей, зелени петрушки.

610. Судакъ фаршированный въ сметанѣ. Вычищенного, вымытого свѣжаго судака разрѣзать вдоль спинны, вынуть кости и внутренности, сполоснуть хорошенько водой, наполнить рыбнымъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ отваренными раковыми шейками, мелко порубленными, поджаренными въ маслѣ шампиніонами. Положить на сковороду тоненькихъ ломтиковъ шпика, на нихъ судака, прикрыть сверху шпикомъ, вставить въ горячую печь, изжарить до половины, снять шпикъ, облить сметаной, смѣшанной съ мукой и раковымъ масломъ, поставить опять въ печь, дожарить, поливая почаще сметаной, переложить на блюдо, облить соусомъ, процѣживая его сквозь рѣшето или рѣдкое сито.

Выдать: 3 ф. судака, 20 раковъ, 20 шт. шампиніоновъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ ф. шпика, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 неполн. лож. муки, 3 лож. раковаго масла, соли. На фаршъ № 147.

611. Судакъ съ фаршированными яйцами по-польски. Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть, порѣзать на куски, натереть мелкою солью, полить лимоннымъ сокомъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Обжарить докрасна покрошенный бѣлый лукъ съ масломъ и мукой, развести отваромъ кореньевъ или процѣженнымъ бульономъ, процѣдить, влить лимоннаго сока, всыпать мукатнаго орѣха, рубленой зелени петрушки, опустить въ этотъ соусъ обжаренные куски судака, прокипятить нѣсколько разъ, прибавить немного толченаго сахара. Приготовить фаршированные яйца и когда зарумянятся, снять съ нихъ скорлупу, огарнировать, уложенную на блюдѣ рыбу, вылить соусъ и подать.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, 1 лимонъ, 3 луковицы, 1 лож. муки, 2 стак. бульону, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, зеленой петрушки. На фарширов. яйца № 236.

612. Судакъ подь соусомъ изъ кореньевъ. Вычищенного судака разфзать на куски, опустить въ соленую воду на $\frac{1}{2}$ часа; нарфзать покрасиве разныхъ кореньевъ: петрушки, моркови, рпы, каларпы, картофеля, сельлера, налить хорошимъ бульономъ, отварить до половины готовности, откинуть на друшлакъ, обжарить въ маслѣ; поджарить масло съ мукой и лукомъ, развести отваромъ кореньевъ, процфдить, влить $\frac{1}{2}$ стакана малаги, опустить куски судака, сварить, уложить на блюдо такъ, чтобы рыба имѣла видъ цфлой, огарнировать кореньями, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 желтую рпу, 1 каларпу, 6 картофелинъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 лож. муки, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ стак. малаги.

613. Судакъ заливной. Вычистить, выпотрошить, вымыть судака, порфзать его на небольшіе куски. Воду вскипятить съ солью, кореньями и пряпностями, опустить въ нее рыбу и варить до готовности. Когда сварится, вынуть, снять осторожно мясо съ костей, которыя обратно положить въ воду, въ которой варился судакъ, прибавить 3 листочка жильотину, уварить хорошенько, очистить, если бульонъ не будетъ достаточно прозраченъ. Между тѣмъ сварить яйцо въ крутую, красную сладкую свеклу, морковь, петрушку также отварить, нарфзать звѣздочками, а яйца разфзать на 8 частей вдоль каждое. Обложить дно и стѣнки формы порфзанными кореньями, тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, листочками зеленой петрушки, раковыми шейками, уложить рыбу, залить рыбнымъ бульономъ, процфженнымъ сквозъ частое полотно, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Въ бульонъ можно прибавить ложку уксусу или лимоннаго сока.

Подать тертый хрѣнъ и уксусъ или горчичный соусъ № 331.

Выдать: 4 ф. рыбы, соли, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 3 лавров. листа, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, 3 листка жильотину, 1 лимонъ, 3 яйца, 1 свеклу, 1 лож. уксусу, 15 раковъ, зелен. листовъ петрушки.

614. Щука по-деревенски. Очистить, выпотрошить, вымыть свѣжую щуку, положить на глубокую сковороду, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, облить растопленнымъ масломъ, жарить, поливая почаще масломъ изъ подь рыбы. Когда щука зарумянится, облить ее сметаной такъ, чтобы рыба покрылась дополовины, дожарить совершенно, переложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. щуки, соли, 10 зеренъ перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. сметаны. Подать салатъ или маринованныя сливы.

615. Щука по жидовски. Щуку вычистить, выпотрошить, вымыть; въ рыбную кастрюлю налить воды столько, чтобы она едва покрыла рыбу, положить перцу простого и англійскаго въ зернахъ, лавроваго листа, поставить на горячую плиту, а еще лучше въ печь, варить до тѣхъ поръ, пока вода отъ перца сдѣлается мутной, тогда опустить въ нее щуку. Когда сварится, вынуть рыбу на блюдо, огарнировать вареными луковичками, облить бульономъ, въ которомъ варилась щука, процфдивъ его сквозъ очень частое сито. Подливка эта очень крѣпка, но придастъ рыбѣ отличный вкусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, по 1 горети прост. и англійск. перца, 10 луковицъ, 10 лавров. листьевъ, кореньевъ по 2 шт., по пучку зелени петрушки и укропа.

616. Щука съ кореньями. Нарфзать кореньевъ петрушки, моркови, сельлера, пастернака и земляныхъ грушъ, перемыть, сложить ихъ въ кастрюлю съ кускомъ сливочнаго масла, влить стаканъ холодной воды, положить на коренья щуку, разфзанную на куски, поставить на плиту, варить 20 минутъ, подливая на рыбу по полъ-ложкѣ холодной воды; когда сварится, вынуть куски щуки на блюдо, а коренья уварить до мягкости. Сырые желтки растереть съ масломъ, мукою и ложкой самага свѣжаго прованскаго масла, прибавить мушкатнаго цвѣта, соли, порубленной зелени петрушки, размѣшать, развести рыбнымъ или говяжьимъ бульономъ, влить въ кастрюлю съ кореньями, опустить въ этотъ соусъ рыбу, хорошо подогрѣть, выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. щуки, кореньевъ по 1 шт., 12 шт. земляныхъ грушъ, 3 лож. сливочнаго масла, 2 желтка, 1 лож. прованск. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ стак. бульону, щепотку мушкат. цвѣта, соли, зелен. петрушки.

617. Щука фаршированная по-венгерски. Большую щуку вычистить, вымыть, снять кожу, сдѣлавъ надрѣзъ у самой головы, посолить сверху и внутри. Вынутыя внутренности т. е. печенку, молоки и филе отъ другой щуки мелко порубить съ крутыми яйцами, положить соли, толченаго перцу, немного мушкатнаго орѣха, масла, 1 сырой бѣлокъ или 2 лож. холодной воды, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, протертой сквозъ рѣшето, смѣшать, нафаршировать щуку. Положить на противень кусокъ масла, разогрѣть его, покрыть бумагой, на нее уложить щуку, филе съ наверхъ, смазать масломъ и сыромъ желткомъ, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа, опять смазать масломъ, посыпать тертой булкой, тертымъ на теркѣ хрѣномъ, полить свѣжей сметаной, повторить такъ нѣсколько разъ. Когда на рыбѣ образуется довольно толстая корка, заруминить ее слегка, уложить щуку на блюдо осторожно, вылить подливку, убрать раковыми шейками и ножками.

Выдать: 3 ф. щуки, соли, 6 зеренъ перцу, мушк. орѣха, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ ф. щуки или судака на фаршъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока, 2 корня хрѣну, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 20 раковъ, 3 крутыхъ яйца. 1 сырой бѣлокъ.

618. Щука подь бѣлымъ соусомъ съ лимономъ. Очистить, выпотрошить, вымыть щуку, порфзать на куски, уложить въ каменную чашку, налить прованскаго масла, лимоннаго сока, присыпать солью, порубленной зеленью петрушки и толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, пусть полежитъ такъ часа два: затѣмъ обваливать куски щуки въ тертой булкѣ или крупно толченыхъ сухаряхъ, обжарить хорошенько въ маслѣ, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: вскипятить въ кастрюлѣ ложку чухонскаго масла, всыпать муку, размѣшать, не снимая съ огня, развести свѣжей сметаной и стаканомъ говяжьего или рыбнаго бульона, прибавить мелкаго сахара, порфзаннаго тоненькими кружками, очищеннаго отъ кожицы, бѣлой мякоти и зеренъ лимона, вскипятить только одинъ разъ.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 бут. прованск. масла, 3 лож. лимон. сока, соли, 10 зерен перца, зелен. петрушки, $\frac{1}{4}$ мушкат. ореха, 1 стак. тертой булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 лож. муки, 1 стак. сметаны, 1 стак. бульону, 1 лож. мелк. сахара, 1 лимон.

619. Щука жареная на вертелѣ. Вычищенную, выпотрошенную щуку, нашинковать съ обѣихъ сторонъ въ два ряда, очищенными отъ костей сардинками, еще лучше анчоусами, надѣть на вертелъ, привязать тоненькой веревочкой хвостъ и голову, подставить сотейникъ, въ который стекалъ бы сокъ съ рыбы, жарить, поливая почаще сметаной, смѣшанной съ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Когда щука изжарится, снять съ вертела, уложить на блюдо. Въ сотейникъ всыпать тертаго на теркѣ черстватаго хлѣба, перца, мушкатнаго ореха, тертой на теркѣ лимонной корки, влить вина, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, соли, 12 сардинокъ или анчоусовъ, 1 лимонъ, 1 стак. сметаны, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. тертаго хлѣба, 6 зеренъ перца, $\frac{1}{4}$ мушкат. ореха, 1 лимонъ.

620. Щука подъ соусомъ изъ шампиніоновъ. Поджарить муку съ масломъ, влить бѣлаго вина, положить гвоздики, соли, отвареной наполовину моркови, шампиніоновъ, перца, вычищенную и порѣзанную на куски щуку, сварить на легкомъ огнѣ, прибавить масла, изрубленныхъ анчоусовъ или сардинокъ, капарцовъ, вскипятить и облить рыбу, обложивъ ее гренокками.

Выдать: 1 щуку въ 3 ф., 3 лож. масла, 2 лож. муки, 1 стак. вина, 3 шт. гвоздики, 10 шарлотокъ, соли, 30 шампиніон., 4 сардинки или анчоуса, 6 зеренъ перца, 1 лож. капарцовъ, 1 франц. булку, 4 лож. масла маковаго или горчичнаго.

621. Щука запеченая. Вычистить щуку какъ слѣдуетъ, снять съ нея кожу, порѣзать небольшими кусками, уложить въ каменную чашку, пересыпая порѣзанными кореньями, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, залить прованскимъ масломъ. Съ другой меньшей щуки снять мясо, вынуть печенку и молоки, порѣзать очень маленькими кусочками, смѣшать съ порубленными шампиніонами, масломъ, мукою, лимоннымъ сокомъ, слегка обжарить, остудить. Смазать хорошенько кастрюлю масломъ, обложить дно и бока обжаренными гренокками, положить рядъ кусковъ щуки, затѣмъ фаршъ, прикрыть опыты кусками щуки и гренокками, вставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. щуки, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ перца, 10 лавров. листковъ, 2 луковицы, 1 бут. прованск. масла, 20 шампиніоновъ, 3 лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 франц. булку, $\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить греники. На фаршъ $\frac{1}{2}$ ф. щуки или судака.

622. Щука подъ хрѣномъ. Сварить крѣпкій бульонъ изъ кореньевъ и припосей, процѣдить въ рыбную кастрюлю. Щуку очистить, выпотрошить, но не мыть ее въ водѣ, а вытереть хорошенько внутри салфеткою и, надрѣзавъ рыбу кусками шириной въ три пальца, отварить въ приготовленномъ бульонѣ съ солью. Когда рыба сварится, уложить ее на блюдо такъ, чтобы

она имѣла видъ цѣлой, посыпать тертымъ на теркѣ хрѣномъ, (хрѣнъ долженъ покрывать всю рыбу) облить кипящимъ масломъ по хрѣну и сейчасъ же подать на столъ. Такъ приготовленная щука очень вкусна.

Выдать: 3 ф. рыбы, 4 луковицы, соли, 3 столов. лож., 15 зеренъ перца прост. и столько же англійск., 4 лавров. листа, разн. кореньевъ по 1 шт., $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. или сливочн. масла.

623. Щука по-аматерски. Въ широкую кастрюлю влить растопленнаго чухонскаго масла, положить на него очищеннаго и порѣзаннаго небольшими кусками сырого картофеля почти до половины кастрюли, накрыть крышкой, поставить на плиту, почаще встряхивая, чтобы картофель не пригорѣлъ и не зарумянился. Когда картофель сдѣлается мягкимъ, положить на него разрѣзанный на 4 части луквицы, простого и англійскаго перца въ зернахъ, лавроваго листа, разрѣзанную на куски вычищенную и вымытую щуку, посолить, опять закрыть плотно кастрюлю крышкой, поставить на легкій огонь, чтобы рыба упрѣла; тогда влить на рыбу очень густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, проварить въ духовой печкѣ и подавать, посыпавъ зеленою петрушкой.

Приготовленіе щуки такимъ образомъ едва-ли кому извѣстно.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, картофеля, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 4 луковицы, соли, 4 лавров. листа, 20 зеренъ прост. и англійск. перца, 2 стак. сливокъ.

Такъ же можно приготовить и судака.

624. Филеи щуки съ итальянскимъ соусомъ. Вырѣзать филеи изъ двухъ свѣжихъ щукъ средней величины, наблюдать, чтобы вырѣзанные куски были, одинаковой величины и формы, (продолговатые четырехугольники) уложить въ кастрюлю, посыпать мелко покрошенною зеленою петрушкой, зеленымъ лукомъ, мушкатнымъ орехомъ, солью и перцемъ. Растопить масло, залить имъ рыбу и дать стоять, пока не придетъ очередь подавать на столъ; тогда поставить кастрюлю на сильный огонь и жарить, перевернувъ раза два куски рыбы. Когда рыба будетъ готова, переложить ее на блюдо, подать съ итальянскимъ соусомъ,

Выдать: 2 щуки средней величины, 1 полную столов. лож. зеленого лука, $\frac{1}{4}$ чайной лож. тертаго мушкат. ореха, 1 чайн. лож. толченаго перца, $\frac{1}{4}$ ф. масла. На соусъ № 363.

625. Щука шпикованная сардельками. Очистить щуку отъ чешуи, выпотрошить, вымыть, нашинговать сардельками или ревельскими кильками, обрѣзавъ у нихъ головки и хвостики, смазать рыбу масломъ и жарить на желѣзной рѣшеткѣ на угляхъ. Когда щука будетъ готова, подать ее съ соусомъ, который приготовить слѣдующимъ образомъ: изрубленные въ мелкіе кусочки сардельки или хорошія кильки поджарить въ маслѣ съ лукомъ, положить мелко искрошенной лимонной корки, влить крѣпкаго бульону, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, 30 шт. сарделекъ или 30 шт. хорошихъ килекъ, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 2 луковицы, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. бульона.

626. **Щуна тушоная съ хрѣномъ и сметаной.** Очистить, выпотрошить, вымыть щуку, разрезать на куски и вынуть кости. Влить въ кастрюлю расплавленного масла, положить на него рядъ рыбы, посыпать тертымъ на теркѣ хрѣномъ, посолить, полить масломъ, опять положить рядъ рыбы, посолить, присыпать хрѣномъ, залить хорошей, свѣжей сметаной, закрыть кастрюлю крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюлю, чтобы рыба не пригорѣла.

Выдать: 3 ф. щуки, 1/4 ф. свѣж. масла, 1 стак. тертаго хрѣна, 2 стак. сметаны.

627. **Щуна тушоная съ кореньями.** Взять свѣжую, большую щуку фунта въ 4—5, выпотрошить, вымыть; рыбную кастрюлю смазать хорошенько масломъ, положить въ нее шинкованныхъ разныхъ кореньевъ, перцу въ зернахъ, лаврового листа, гвоздики, прованскаго масла, сверху щуку, закрыть плотно крышкою кастрюлю, обмазать тѣстомъ, поставить въ легкую печь. Подавая на столъ, выложить рыбу на блюдо, облить процеженнымъ сквозь сито, соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 15 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 3 шт. гвоздики, 3 лож. свѣжаго прованск. масла, соли.

628. **Рулеты изъ щуки или судака по-польски.** Очистить щуку или судака, выпотрошить, вымыть, обтереть насухо салфеткой, снять мясо, изрубить его мелко съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ яйцами, солью, толченымъ перцемъ; смочить столъ бѣлымъ пивомъ, выложить на него рыбу, раскатать скалкой какъ тѣсто въ тонкую лепешку, разрезать на полоски шириною въ 1 1/2 вершка, свернуть ихъ въ трубочки, обвязать ниткой, уложить въ широкую кастрюлю, залить бѣлымъ пивомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, остатками рыбы и перцемъ, вставить въ горячую печь. За 15 минутъ до обѣда, вынуть рулеты на блюдо, снять нитки, переложить на другое блюдо, поставить въ печь, чтобы обсохли. Ложку чухонскаго масла вскипятить, всыпать муку, развести пивомъ, въ которомъ варились рулеты, прокипятить, облить рулеты и подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, 2 желтка, соли, 8 зеренъ перцу, 1 бут. бѣл. пива, 4 лавров. листа, 3 лож. масла, 1 лож. муки.

629. **Осетрина по-французски.** Нарезать свѣжую осетрину большими ломтиками, сложить въ широкую кастрюлю, налить неснятымъ молокомъ съ прибавкой бѣлаго столоваго вина, лаврового листа, перцу такъ, чтобы покрыло рыбу, поставить на огонь. Когда рыба сварится, обвалить каждый ломоть въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжарить въ маслѣ. Подать салатъ.

Выдать: 2 1/2 ф. осетрины, 3 стак. не снятого молока, 1 1/2 стак. бѣлаго вина, 4 лавров. листа, 1/2 французск. булки, 10 зеренъ перцу, 1/4 ф. масла.

630. **Осетрина заливная.** Сварить кусокъ осетрины въ соленой водѣ съ кореньями и припостями, вымыть, очистить отъ кожи, поставить на ледъ; бульонъ изъ подъ рыбы процедить сквозь частую салфетку, смѣшать съ равнымъ коли-

чествомъ рыбнаго бульона, свареннаго изъ разной мелкой рыбы: окупей, ершей и нѣсколькихъ хрящевыхъ костей осетрины. Взбить метелкой свѣжую икру съ бѣлками и 1/2 стак. сотерна, вылить въ бульонъ, поставить на огонь, не переставая мѣшать. Когда бульонъ сдѣлается совершенно свѣтымъ, процедить его сквозь салфетку, Осетрину нарезать острымъ ножомъ не толстыми кусками, уложить въ поставленную на ледъ форму рядами, заливая каждый рядъ очищеннымъ бульономъ. Когда форма наполнится доверху, плотно закрыть ее, обложить льдомъ, а когда застынетъ, выложить на блюдо, убрать зеленью и подать. Отдѣльно подать горчичный соусъ или тертый хрѣнъ и уксусъ, № 333.

Выдать: 4 ф. свѣжей осетрины, 3 ф. разной мелкой рыбы, 1 бут. бѣл. вина, 1 горсть тмины, 4 лавров. листа, 6 маринован. грибовъ, 3 луковицы, 10 зеренъ перцу, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., соли, 1/4 ф. свѣжей икры, 4 бѣлка.

631. **Осетрина по русски.** Хорошій кусокъ свѣжей осетрины обмыть, посолить, положить на рѣшетку рыбной кастрюли, влить бѣлаго вина, прибавить тмину, лаврового листа, нѣсколько штукъ маринованныхъ грибовъ, сельдерея, петрушки, соленыхъ огурцовъ, луковицу съ воткнутыми въ нее гвоздиками, влить огуречнаго рассола, прокипятить 1 разъ, накрыть крышкою, положить сверху горячихъ углей и поставить на огонь, чтобы рыба сварилась; затѣмъ вынуть осторожно осетрину, очистить отъ кореньевъ и кожи, уложить на блюдо. Маринованные грибы, мелкія луковицы, очищенные отъ кожицы и порѣзанные ломтиками соленые огурцы, порѣзанные палочками, коренья сельдерея и петрушки сложить въ кастрюлю и сейчасъ же налить кипящимъ виномъ, въ которомъ варилась осетрина, поставить на плиту, кипятить до тѣхъ поръ, пока огурцы и коренья уварятся совершенно. 8 соленыхъ огурцовъ, по возможности одинаковой величины очистить отъ кожицы, вынуть середину, опустить въ кипятки, чтобы не потеряли зеленого цвѣта, минутъ черезъ 5 откинуть на рѣшето и когда вода стечетъ, выстрепать насухо, нафаршировать рыбнымъ фаршемъ съ раковыми шейками, переложить на сковороду, залить хорошимъ бульономъ, сварить до готовности. Когда осетрина остынетъ, огарнировать ее отваренными кореньями, луковицами и порѣзанными огурцами, а фаршированные огурцы уложить сверху. Тертый хрѣнъ положить въ соусникъ, смѣшать съ солью, мелкимъ сахаромъ, прованскимъ масломъ, развести уксусомъ, подать къ рыбѣ.

Выдать: 3—4 ф. осетрины, 1 бут. бѣл. вина, 1 горсть тмины, 4 лавров. листа, соли, 10 маринован. грибовъ, всѣхъ кореньевъ по 2 шт., 2 луковицы, 10 шт. гвоздики, 1 стак. рассола, 15 мален. луковокъ, 6 соленыхъ огурцовъ. На фаршъ: 1 ф. судака, 10 раковыхъ шеекъ, 3 лож. чухонск. масла, 1/3 франц. булки, 1/2 стак. молока, 1/4 чайной лож. толченаго перцу, 2 желтка.

632. **Осетрина подъ галантиромъ.** Отварить кусокъ свѣжей осетрины въ водѣ съ солью, вынуть, снять кожу, остудить, нарезать острымъ ножомъ небольшими ломтиками; въ воду, въ которой варилась осетрина, положить перцу лаврового листа, нѣсколько штукъ гвоздики, влить стаканъ бѣлаго виноград-

наго вина, смѣшать съ развареннымъ осетровымъ клеемъ, опустить парфизаннаго тоненькими ломтиками лимона безъ сѣмечекъ, кипятить, взбивая вѣнчикомъ, пока сдѣлается совсемъ свѣтлымъ; тогда снять съ огня, дать устояться, процѣдить сквозь частую салфетку или холстинку. Если галантиръ не будетъ совершенно чистъ, процѣдить его еще разъ, дать устояться. Въ глубокое блюдо или плоскую форму влить немного галантиру, застудить, уложить рядъ оливокъ безъ косточекъ, капарцовъ, вареной моркови, тоненькихъ ломтиковъ лимона, листовъ зеленой петрушки, залить галантиромъ, застудить, уложить ломти рыбы, опять залить галантиромъ и застудить. Это блюдо слѣдуетъ готовить наканунѣ, такъ какъ оно требуетъ много времени.

Выдать: 3 ф. осетрины, 8 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 6 шт. гвоздики, 1 столов. стак. бѣл. вина, 5 золот. рыбьяго клея, 1 лимонъ, 2 лож. оливокъ, 2 лож. капарцовъ, 1 красную морковь, зелен. петрушки.

Морковь нужно отварить и вырѣзать звѣздочками. Отдѣльно подать горчичный соусъ, или тертый хрѣнъ, смѣшанный съ солью, сахаромъ и уксусомъ.

633. Осетрина подъ соусомъ. Кусокъ жирной свѣжей осетрины отварить въ соленой водѣ съ кореньями и приностями, вынуть на блюдо, снять кожу. Отварить въ водѣ съ солью мелкаго картофеля, обжарить его въ хорошемъ чухонскомъ маслѣ, огариповать имъ рыбу. Бульонъ, въ которомъ варилась осетрина, процѣдить сквозь салфетку или частую холстинку, прокипятить съ соусомъ велюте, облить осетрину; остальное подать въ соусникѣ. Соусу должно быть не менѣе трехъ стакановъ, Рыбу нужно варить передъ самымъ обѣдомъ.

Выдать: 3 ф. осетрины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, соли, 30 шт. мелк. картофелю, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла. На соусъ № 369.

634. Осетрина подъ соусомъ другимъ манеромъ. Сварить осетрину какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, вынуть изъ воды, снять кожу и положить на ледъ. Поджарить въ маслѣ луку эшалоту съ нѣсколькими порубленными бѣлыми грибами или шампинионами, зеленью петрушки, мякишемъ бѣлаго хлѣба, размѣшать хорошенько, положить двѣ большихъ ложки холоднаго жидкаго соуса эспаньоля или очень крѣпкаго бульона, соли, немного перцу и мускатнаго орѣха. Осетрину разрѣзать осторожно въ ширину на тонкіе ломтики, обмакнуть каждый въ приготовленный соусъ, сложить веѣ куски вмѣстѣ, чтобы рыба получила прежній видъ, облить оставшимся соусомъ, посыпать толчеными сухарями и тертымъ сыромъ пармезаномъ, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и поставить въ не очень жаркую печь минутъ на 15—20; затѣмъ на $\frac{1}{2}$ вершка надъ осетриной провести нѣсколько разъ раскаленной желѣзной лопаточкой и когда рыба слегка зарумянится, осторожно переложить ее на блюдо и подавать съ подливкой, приготовленной слѣдующимъ образомъ: положить въ кастрюлю кусокъ чухонскаго масла, поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать ложку муки, быстро мѣшая, развести бульономъ, въ которомъ варилась рыба, вливая его по немногу и,

не переставая мѣшать, прокипятить, выжать сокъ изъ лимона, прибавить мелкаго сахару, облить рыбу, посыпать порубленной зеленью петрушки.

Выдать: 3 ф. осетрины, соли, 4 лавров. листа, 20 зеренъ прост. и англ. перцу, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, 8 шт. бѣлыхъ грибовъ или шампинионовъ, 6 шт. эшалоту, 2 горсти тертой булки, $\frac{1}{8}$ мускат. орѣха, $\frac{1}{4}$ чухонск. масла, 1 лож. муки, 1 лимонъ, 1 стол. лож. мелкаго сахару, 4 сухаря, 3 лож. тертаго пармезану или швейцарскаго сыру.

635. Свѣжая семга подъ бѣлымъ соусомъ. Вымыть кусокъ свѣжей семги, положить въ чашку, присыпать зеленью петрушки и порубленнымъ лукомъ, залить прованскимъ масломъ на 2 часа; вынуть изъ маринада, вырѣзать кость и жарить, поливая маринадомъ и переварачивая, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ; когда изжарится, снять кожу, порѣзать кусками, сложить на блюдо. Муку съ масломъ разогрѣть, развести бульономъ, положить соли, немного толченаго перцу, изрубленной зелени петрушки, мускатнаго орѣха, капарцевъ, выжать сокъ изъ лимона, прокипятить, вбить два желтка, быстро мѣшая, облить рыбу. Съ яйцами соусъ не долженъ кипѣть.

Выдать: 3 ф. рыбы, зелени петрушки, 2 луковицы, 2 лавров. листа, $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла. На соусъ: 1 лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. капарцовъ, зелен. петрушки, 2 зерна англійск. перцу, мускат. орѣха менѣе $\frac{1}{8}$, 2 желтка.

636. Осетрина съ пармезаномъ запеченая. Толстую часть свѣжей осетрины вымыть, посолить, дать полежать часа два, переложить на противень. Крутые желтки растереть съ сметаной, развести хорошимъ бѣлымъ уксусомъ, положить щепотъ мускатнаго цвѣта, чухонскаго масла, размѣшать, облить этимъ соусомъ осетрину, присыпать толчеными сухарями и тертымъ на теркѣ пармезаномъ, полить сверху самымъ свѣжимъ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, поставить въ духовую печь, чтобы рыба изжарилась.

Выдать: 3—4 ф. осетрины, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. бѣл. уксуса, 4 желтка, 1 щепотъ мускат. цвѣта, 4 лож. растоплен. масла, 3 сухаря, $\frac{1}{4}$ ф. пармезану, соли, 2 лож. прованск. масла.

637. Осетрина жареная. Хорошій, мягкій кусокъ осетрины вымыть, разрѣзать на куски, посолить, посыпать толченымъ перцемъ и дать полежать часть. 2 луковицы очистить; одну изъ нихъ очень мелко покрошить, поджарить въ маслѣ, остудить, смѣшать съ сырыми яйцами, обвалить въ этомъ куски осетрины, обсыпать ихъ съ обѣихъ сторонъ тертой на теркѣ булкой или крупно толчеными сухарями. Разогрѣть на сковородѣ чухонское масло, положить на него порѣзанную тонкими ломтиками другую луковицу, разные коренья и осетрину, поставить въ духовую печь. Когда изжарится, переложить осетрину на блюдо, облить масломъ, въ которомъ она жарилась, процѣдивъ его сквозь частое сито.

Отдѣльно подать горячій горчичный соусъ или салатъ.

Выдать: 3 ф. осетрины, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ чайной лож. толчен. перцу, 2 яйца, 5 сухарей, кореньевъ по 1 шт.

638. Осетрина жареная другим манеромъ. Обдать кипяткомъ кусокъ свѣжей осетрины, снять кожу, положить въ чашку, залить виномъ, прибавить порѣзанныхъ кореньевъ и припостей, оставить такъ на три часа, потомъ выпнуть изъ вина, изжарить на вертелѣ, поливая маринадомъ, или порѣзать осетрину ломтиками, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, изжарить въ маслѣ на сковородѣ. Отдѣльно подать острый соусъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, бѣл. вина, кореньевъ по 1 шт. 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, зелен. петрушки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 яйца, 4 сухари. На острый соусъ № 377.

639. Розварная лососина подъ соусомъ. Кусокъ свѣжей лососины обдать кипяткомъ, снять кожу, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями и припостями, зеленью петрушки и укропа, выпнуть, уложить на блюдо, порѣзать острымъ ножомъ на порціи, облить соусомъ съ анчоусами.

Выдать: 3 ф. рыбы, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, соли, 15 зеренъ простого и англійскаго перцу, 3 лавроваго листа, зелени петрушки и укропа. На соусъ № 371.

640. Лососина съ гарниромъ. Отварить лососину какъ сказано выше, уложить на блюдо, остудить. Сварить красную сладкую свеклу и картофель, очистить, порѣзать мелкими кубиками, смѣшивать съ порѣзанными свѣжими огурцами, обложить кругомъ рыбу, убрать зеленью петрушки, канарцами, тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, ломтиками маринованныхъ огурчиковъ.

Отдѣльно подать въ соусникѣ соусъ.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, соли, кореньевъ по 1 шт. 15 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 2 луковицы, зелени петрушки, 1 свеклу, 8 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 лож. канарцовъ, 2 маринован. огурца. На соусъ № 354 или № 331.

641. Лососина запеченая. Разрѣзать сырую лососину на небольшіе куски, слегка посолить. Противень смазать хорошенько масломъ, посыпать толчеными сухарями, уложить куски рыбы, снова посыпать сухарями, мелко порубленнымъ лукомъ, толченымъ перцемъ, опять рыбу, сухари и т. д.; сверху положить чухонскаго масла, залить сметаной, присыпать сухарями и поставить въ печь за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, чтобы хорошо запеклось. Противень долженъ быть небольшой.

Выдать: 3 ф. рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. сметаны, 1 стак. сухарей, 6 зеренъ перцу, соли, 5 луковицъ.

642. Лососина жареная. Вымыть лососину, снять ножомъ кожу, разрѣзать на куски, посолить, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ. Масло разогрѣть на сковородѣ, уложить рыбу, обжарить съ обѣихъ сторонъ, подать съ салатомъ изъ красной капусты или маринованными сливами.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

643. Малосольная бѣлуга. Налить водой малосольную бѣлугу часа на 2, вымыть; вскипятить воду съ кореньями, припостями, лукомъ, опустить рыбу,

кипятить въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа, выпнуть, порѣзать на куски, обвалить въ яйцѣ и тертой булкѣ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, посыпать тертымъ на теркѣ хрѣномъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, кореньевъ по 1 шт., 15 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 1 луковицу, 2 яйца, соли, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 корень хрѣну.

644. Рыба подъ соусомъ. Молодой не крупный картофель очистить отъ кожи, перемыть, отварить въ водѣ съ солью; порѣзать не крупно зеленые стручьи сахарнаго горошка и бобовъ, также отварить въ соленой водѣ. Отварить рыбу: судака, щуку или карпа въ соленой водѣ съ кореньями и припостями, выпнуть на блюдо, огарнировать съ одной стороны картофелемъ, а съ другой стручками. Масло вскипятить въ кастрюлѣ, всыпать муку, размѣшивать, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками, положить сметаны, мелкаго сахара, соли, ломтики лимона безъ зеренъ, перцу, прокипятить, вылить на рыбу, присыпать зеленою петрушкой.

Выдать: 3 ф. рыбы, 10 шт. картофеля, соли, $\frac{1}{2}$ ф. зелен. бобовъ, $\frac{1}{2}$ ф. стручковъ горошка, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 2 гвоздики, 2 лавров. листа, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 3 стак. молока, 2 стол. лож. свѣжей сметаны, 1 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ лимона, зелени петрушки.

645. Треска запеченая съ сметаной. (Stokfish) Намочить треску въ водѣ на цѣлые сутки, вымыть, порѣзать небольшими кусками. Срѣзать корку съ булки, порѣзать ее тонкими ломтиками, слегка поджарить ихъ въ маслѣ. Сардинки порубить съ канарцами очень мягко, положить порубленной зелени петрушки, смазать этой массой гренокки. Противень смазать масломъ, уложить въ него рядами рыбу и гренки, поливая каждый рядъ свѣжей сметаной, полить сверху растопленнымъ масломъ, присыпать толчеными сухарями, вставить въ не очень горячую печь, чтобы хорошо зарумянилось.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 франц. булку, соли, зелен. петрушки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 10 сардинокъ, 3 столов. лож. канарцовъ, 2 стак. сметаны, 2 сухари.

646. Треска съ помидорами. Вымочить треску въ водѣ, вымыть, отварить, порѣзать на порціи. Покрошить лукъ, поджарить его съ масломъ; красные помидоры разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, смѣшивать съ лукомъ, прокипятить. Рыбу сложить въ кастрюлю, залить соусомъ, прибавить соли, если нужно, накрыть крышкой, поставить на плиту, тушить $\frac{1}{2}$ часа, встряхивая кастрюлю, чтобы рыба не пригорѣла.

Выдать: 3 ф. рыбы, кореньевъ по 1 шт. соли, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла чухонск., 10 шт. помидоровъ.

647. Треска. Намочить треску въ водѣ пополамъ съ пивомъ на цѣлые сутки, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и припостями, выпнуть на блюдо, огарнировать мелкимъ отварнымъ картофелемъ, рублеными крутыми яйцами, посыпать мелко порубленной зеленью петрушки, полить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, кореньев по 1 шт., 15 зерен перца, 3 лавров. листа, 1 луковицу, соли, 6 яиц, $\frac{1}{8}$ ф. масла, зеленой петрушки.

648. Треска другим манером. Вымыть треску, положить в чашку, налить белым пивом пополам с водой (рѣчной) на сутки, влить $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго уксуса, отварить в томъ же пивѣ, в которомъ треска мокла съ кореньями, простымъ горохомъ или чечевицей, вынуть, остудить, порѣзать очень маленькими кусочками, сложить в соусникъ или глубокое блюдо. Вареные крутые желтки растереть съ прованскимъ масломъ, развести бульономъ изъ подъ трески, положить капарцовъ, мушкатнаго цвѣта или орѣха, нѣсколько листковъ эстрагона, размѣшать, облить рыбу.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 бут. бѣл. пива, $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, кореньев по 1 шт., 1 стак. гороху или чечевицы, 2 лож. сливочн. масла, 4 желтка, 2 лож. прованск. масла, 2 лож. капарцовъ, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, эстрагону, соли.

649. Жареная рыба. Смѣшать муку съ масломъ, солью; развести виномъ, пивомъ или сметаной, положить пѣну отъ бѣлковъ, обмакивать в этотъ соусъ куски рыбы и жарить в маслѣ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 2 лож. муки, $\frac{3}{4}$ стак. пива, вина или сметаны, соли, 2 бѣлка, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

650. Маритонъ изъ рыбы. Рыбу щуку или судака, вычистить, вымыть, нафаршировать; сдѣлать выпускную яичницу в кастрюлѣ, а другую на сковородѣ. Уложить на первую фаршированную рыбу, на нее шампиньоны, прикрыть другой яичницей такъ, чтобы вся рыба была закрыта, скропить хорошо масломъ и вставить в печь. Отъ времени до времени нужно встряхивать кастрюлю, чтобы не пригорѣло. Подавая, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, 1 ф. шампиньоновъ, перца, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 10 яиц. На фарш № 147.

651. Рулеты изъ рыбы. Судака или щуку вычистить, вымыть, снять филе, порѣзать ломтями, посолить; приготовить рыбный фаршъ, наложить его на каждый ломоть рыбы, свернуть туго в трубку, обернуть смазанной масломъ бумагой, изжарить в глубокой сковородѣ. Когда рулеты будутъ почти готовы, снять съ нихъ бумагу, обвалить в сухаряхъ или тертой булкѣ, зарумянить со всѣхъ сторонъ, сложить на блюдо, облить раковымъ соусомъ.

Вместо рыбнаго фарша можно взять грибной.

Выдать: 3 ф. рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 сухарей, соли. На рыбный фаршъ № 147, или грибной № 148. На раковый соусъ № 352.

652. Котлеты изъ рыбы. Очистить судака или щуку отъ чешуи, снять кожу, вынуть кости, мелко изрубить, положить соли, намоченной в молокѣ и отжатой булки, толченаго перца, мушкатнаго орѣха, сливочнаго масла, желтки, смѣшать, подѣлать небольшія котлетки, смазать ихъ яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить в маслѣ съ обѣихъ сторонъ, переложить на блю-

до, облить масломъ, в которомъ жарилась котлеты, посыпать рубленой зеленою петрушкой и подавать. Точно такъ же приготовляются котлеты изъ сомовины и бѣлорыбницы.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 6 зеренъ перца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 3 лож. сливочн. масла, 2 желтка, 1 яйцо, 5 сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла, зелен. петрушки.

653. Котлеты изъ селедки. Вымочить селедки, мѣняя нѣсколько разъ воду, очистить, снять кожу, вынуть кости, очень мелко порубить, смѣшать, съ мелко порубленными и поджаренными в маслѣ луковицами, намоченной в молокѣ и отжатой булкой, толченымъ перцемъ, вбить желтки, размѣшать, порубить еще хорошенько, подѣлать небольшія продолговатыя котлеты, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, обжарить съ обѣихъ сторонъ в маслѣ, переложить на блюдо, облить масломъ, в которомъ жарилась котлеты, присыпать порубленной зеленою петрушкой или укропа.

Въ постные дни яицъ в котлеты не класть, и обжарить ихъ в прованскомъ или какомъ нибудь другомъ постномъ маслѣ.

Выдать: 5—6 селедокъ, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченаго перца, 1 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. или $\frac{1}{2}$ стак. прованск., горчичнаго или маковаго масла, 2 желтка, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

654. Фаршированная селедка къ завтраку. Селедки вымочить в водѣ, перемѣнивъ ее нѣсколько разъ, обтереть на-сухо полотенцемъ, отрѣзать головы и хвосты, выпотрошить, снять очень осторожно кожу, чтобы не прорвать ее, выбрать кости, а мясо мелко изрубить съ изрубленным и поджареннымъ в маслѣ луковичей, смѣшать съ намоченнымъ в водѣ или молокѣ и отжатымъ мякишемъ булки, толченымъ перцемъ и яйцами, порубить хорошенько, наполнить этимъ фаршемъ кожу отъ селедокъ, придавъ имъ на туральную форму, обвалить ихъ в яйцѣ и сухаряхъ. Разогрѣть масло на сковородѣ, положить селедки, приставивъ головы и хвосты, изжарить и подать на той же сковородѣ.

Выдать: 5 селедокъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченаго перца, 2 яйца, 1 луковицу, 3 лож. чухонск. масла, 5 сухарей, 1 яйцо обвалить котлеты.

655. Майонезъ изъ разной рыбы. Взять разной рыбы какъ-то: карпа, линя, крупныхъ окуней, лососенны, снять съ костей филе, порѣзать ихъ небольшими, ровными ломтиками, посолить, обжарить в чухонскомъ маслѣ, остудить. Изъ оставшейся рыбы, рыбныхъ костей сварить лансингъ съ рыбнымъ клеемъ или жельотиномъ, лавровымъ листомъ, перцемъ в зернахъ, лимономъ, уксусомъ, шампиньонами, очистить яйцами, (положить 2—3 разбитыхъ яйца совсѣмъ съ скорлупой), дать кипѣть легонько, процѣдить сквозь очень частую салфетку, дать устояться, снять лишній жиръ, перелить в чашку, сбивать на льду вѣнчикомъ, подливая понемногу прованскаго масла, обмакнуть каждый кусокъ рыбы въ приготовленный муссъ, уложить вѣнкомъ на блюдо, средину же наполнить соусомъ: оливки безъ косточекъ, анчоусы, коршоны, капарцы, круто сваренные желтки мелко изрубить, истолочь в

ступки, протереть сквозь сито; сырой желток растереть добела, развести $\frac{1}{2}$ стаканом уксуса, влить 2 ложки прованского масла, прибавить мелкого сахара, порубленной зелени петрушки и укропа, смешать с протертым соусом.

Выдать: 5 ф. разной рыбы, 1 стак. самого свежего прованского масла, соли, 4—6 золот. клею, 6 лавров. листков, 15 зерен перца, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. уксуса, 6 шт. шампиньонов, 2—3 яйца, 20 оливок, 10 анчоусов, 8 коришонов, 2 лож. каперсов, 1 лож. сахару, 6 крутых желтков, 1 сырой желток, соли, зелени петрушки и укропа.

Чем больше рыбы, тем вкуснее лапешки.

656. Раки вареные. Вскипятить в кастрюле воду с солью и зеленью укропа, опустить в кипяток перемытые живые раки, варить их на большом огне 20—25 минут, откинуть на решето, уложить красиво на блюдо, посыпать порубленной зеленью укропа и подать.

Выдать: 30 шт. крупных раков, 1 стол. лож. соли, зелени укропа.

657. Раки фаршированные под соусом. Отварить раки как сказано выше, очистить шейки и лапки, половину их мелко изрубить, смешать с толчеными сухарями, вбить 2 яйца, положить сливочного масла, мускатного цвета, мелко порубленного зеленого укропа, густых сливок или очень свежей сметаны и лимонной цедры, хорошенько размешать, истолочь в ступке, начинить этим фаршем, очищенные от внутренностей раковые спинки. Приготовить раковый соус, опустить в него нафаршированные раки, прокипятить несколько раз, переложить в глубокое блюдо и подавать.

Выдать: 40 раков, соли, зеленого укропа, 8 сухарей, $\frac{1}{8}$ ф. хорошего чухонского масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мускатного цвета, 1 стак. густых сливок или сметаны, $\frac{1}{2}$ лимона. На соус № 352.

658. Суфле из раков. Отварить раки как сказано, вынуть, дать остыть, очистить ножки и шейки; очистить от кожи и костей свежего сига или судака, мелко изрубить с шейками и ножками от 15 раков, смешать с толчеными сухарями, чухонским маслом, желтками, истолочь в ступке, влить сливок или сметаны, положить пшеницу от бульона, потертого на терке мускатного ореха, соли, хорошенько размешать; переложить в форму с отверстием посредине, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, шейки и ножки, сложить туда же приготовленное тесто, присыпать сверху сухарями. В большой кастрюле вскипятить воду, вставить в нее форму с суфле так, чтобы вода касалась краев формы, поставить на плиту, варить час.

Подавая на стол, выложить из формы на блюдо. В середину положить отваренные точеные корни. Отдельно подать соус из шампиньонов,

Выдать: 30 раков, 1 стак. густых сливок или сметаны, $\frac{1}{4}$ мускат. ореха, $\frac{1}{2}$ ф. сига или судака, 5 яиц, 10 сухарей, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, соли, зелени укропа. На соус № 380 или 381.

659. Раки со смоленской крупой. Смоленскую крупу просеять на частое сито, чтобы не было муки, взять этой крупы 1 стакан, перетереть ее с яйцом, высушить в теплом месте, мятая почаще; $\frac{1}{2}$ стакана воды вскипятить с 1 ложкой масла, всыпать крупу, размешать, уварить на легком огне, остудить, положить соли, мелко изрубленной зелени петрушки и укропа, мускатного ореха, немножко мелкого сахара, вбить яйца, размешать, нафаршировать этой кашей спинки раков, отваренных в соленой воде с укропом, уложить их в кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками, залить следующим соусом: $\frac{1}{2}$ ложки масла вскипятить, всыпать муку, развести бульоном, влить самой свежей сметаны, положить зелени укропа, очень немного мускатного ореха, размешать, вылить на раки, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 40—50 раков, 2 яйца, 1 стак. смоленской крупы, 1 лож. масла, 1 чайн. лож. мелк. сахару, соли $\frac{1}{4}$ мускат. ореха, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ лож. масла на соус (если есть, ракового), $\frac{1}{2}$ лож. муки.

660. Фаршированные раки с сметаной. Отварить крупные раки в соленом кипятке с зеленью петрушки и укропа, вынуть, дать остыть. Мякиш французской булки намочить в молоке, хорошо отжать, растереть ложкой с раковым или сливочным маслом. Порубить мелко очищенные раковые ножки и внутренний жир, смешать с булкой, солью, мелко толченым перцем, мускатным цветом, зеленью петрушки, яйцами, разбитыми с 2 ложками самой свежей сметаны, наполнить верхнюю скорлупку раков, сверху смазать яйцом, разбитым с водою. Положить в кастрюлю ложку масла и немного рубленной зелени петрушки, сверху нафаршированные раки, закрыть плотно крышкой, поставить на плиту, тушить на легком огне $\frac{1}{4}$ часа, влить свежей сметаны, тушить, закрыть кастрюлю крышкой, еще $\frac{1}{4}$ часа, вынуть раки на блюдо, присыпать тертой булкой, обжаренной в масле; соус процедить сквозь сито и подать отдельно в соуснике.

Выдать: 18 раков, $\frac{1}{3}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ стак. молока, 1 лож. ракового или сливочн. масла, соли, $\frac{1}{8}$ чайн. лож. мускат. цвета, зелени петрушки, 3 зерна англійск. перца, 1 яйцо, 2 лож. сметаны, 1 яйцо, смазать раки, 2 ложки тертой булки, 2 лож. масла, 1 стак. самой свежей сметаны.

661. Фаршированные раки к закуске. Раки сварить как сказано выше, остудить, вычистить шейки, отложить; внутренний жир и мясо ножек изрубить очень мелко с намоченным в молоке или воде и отжатым мякишем французской булки, положить соли, немного толченого перца, мускатного ореха, сливочного или орехового масла, протереть сквозь сито, наполнить этим фаршем верхнюю скорлупку раков, приставить к каждой хвостик, уложить на сковороду или сотейник, присыпать сверху сухарями, крошить маслом, вставить в духовую печь, дать хорошо зарумяниться.

Выдать: 18 раков, соли, зелени петрушки и укропа, 3 зерна англійск. перца, $\frac{1}{8}$ мускат. ореха, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ франц. булки, 3 сухари, $\frac{1}{2}$ стак. молока.

662. Крокеты изъ рыбы. Мясо рыбы судака или щуки очистить отъ костей и кожи, отварить въ небольшомъ количествѣ воды съ солью и лимоннымъ сокомъ, порѣзать очень мелкими кусочками, прибавить порѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, шампинионовъ и, если есть, немного рыбнаго фарша. Приготовить густой соусъ изъ муки, масла, бульона, вина и листочка бѣлаго жильотина, вбить желтки, смѣшать съ рыбою, вылить на плоское блюдо, поставить на ледъ или въ очень холодное мѣсто, чтобы застыло, порѣзать на куски длиною въ вершокъ, обваливать въ яйцѣ и тертомъ сырѣ, обжарить въ маслѣ, переложить на блюдо, огарнировать вѣточками зеленой петрушки, обжаренной въ маслѣ.

Выдать: 2 ф. рыбы, соли, 1 лимонъ, 10 раковыхъ шеекъ, 8 шампинионовъ, 2 лож. муки, 1 лож. масла, 2 стак. бульону, 1 рюмку вина, 1 листокъ бѣлаго жильотина, 2 желтка, 2 яйца, 1/4 ф. сыру, 1/4 ф. масла, зелен. петрушки.

Подать слѣдующій салатъ: отварить раки съ солью, зеленью петрушки и укропа, остудить, вычистить шейки и ножки, если крупныя, сложить въ салатникъ. Вынуть весь внутренній жиръ изъ раковъ, смѣшать съ прованскимъ масломъ, изрубленною зеленью петрушки и укропа, 1 чайн. лож. хорошей готовой горчицы, мелко изрубленнымъ эшалотомъ, толченымъ перцемъ, лимоннымъ сокомъ, развести 1/2 стак. вина Бордо.

663. Форшмакъ ревельскій. Селедки намочить въ молокѣ часа на 2, вымыть въ холодной водѣ, снять съ костей мясо, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ французской булки, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, отвареннымъ въ водѣ съ солью и протертымъ картофелемъ, поджаренной въ маслѣ луковицей, вбить яйца, положить непеченныя и протертые сквозъ сито яблоки, мушкатнаго орѣха, толченаго перцу, сметаны, масла, размѣшать, переложить въ форму или кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, скропить растопленнымъ масломъ, присыпать сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Отпуская къ столу, выложить осторожно на блюдо.

Къ этому форшмаку можно подать крѣпкій соусъ, № 397, соусъ изъ грибовъ № 395.

Выдать: 3 хорошихъ селедки, 10—15 шт. картофеля, смотр. по величинѣ, 2 луковицы, 3 яйца, 1 стак. сметаны, 2 кислыхъ яблока, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 4 лож. чухонск. масла, 1/8 мушкат. орѣха, 10 зеренъ прост. и англійск. перцу, 3 сухаря.

664. Форшмакъ постный. Вычистить малосольныя селедки и анчоусы, мелко изрубить; картофель отварить съ солью, очистить, мелко порѣзать; рисъ хорошо вымыть, отварить въ водѣ такъ, чтобы разсыпался; покрошить мелко лукъ, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ картофелемъ, селедкой и рисомъ. Формочку смазать масломъ, обсыпать сухарями, сложить въ нее приготовленную массу, запечь въ духовой печи.

Выдать: 3/4 стак. рису, 1 луковицу, 2 малосольныя селедки, 10 анчоусовъ, 5—7 шт. картофеля, 1/2 стак. горчичнаго или кунжутнаго масла, 2 сухаря.

Очень соленыя селедки нужно вымочить въ водѣ.

665. Форшмакъ изъ селедки съ бѣлымъ хлѣбомъ. Вымочить селедки въ молокѣ, очистить, снять съ костей мясо, мелко изрубить съ лукомъ, положить перцу, мушкат. орѣха, масла, натертой на теркѣ булки, влить сметаны, смѣшать все хорошенько, запечь въ формочкѣ или глубокой сковородкѣ. Наблюдать, чтобы не перепеклось и сметана не обратилась въ масло.

Выдать: 3 большихъ селедки, 3 стак. тертой булки, 2 луковицы, 3 лож. масла, 7 зеренъ перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 1 1/2 стак. густой сметаны.

666. Форшмакъ изъ селедки съ картофелемъ. Небольшой противень смазать хорошимъ чухонскимъ масломъ, картофель отварить въ водѣ съ солью, очистить, порѣзать кружками, уложить на противень рядами, пересыная каждый тертой на теркѣ булкой, мелко порубленнымъ лукомъ, толченымъ перцемъ, порубленной селедкой, присыпать сверху тертой булкой, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, залить сметаной, запечь въ духовой печи.

Выдать: 3 селедки, 10 шт. некрупнаго картофеля, 3 стак. тертой булки, 7 зеренъ перцу, 1 1/2 стак. сметаны, 3 лож. масла, 3 луковицы.

667. Форшмакъ изъ картофеля и селедки. Картофель очистить, отварить въ водѣ, порѣзать маленькими кусочками, вареное мясо порѣзать тоненькими ломтиками; хорошую селедку налить молокомъ часа на 2, вычистить, снять мясо съ костей, мелко изрубить, смѣшать съ картофелемъ и говядиной, положить толченаго перцу, масла, влить 3—4 лож. крѣпкаго бульону, сметаны, вбить яйца, смѣшать, переложить въ глубокую, эмалированную сковороду, присыпать сверху сухарями, запечь.

Подается на той же самой сковородѣ.

Выдать: 2 селедки, 1/2 стак. масла, 1 стак. сметаны, 2 яйца, 8 зеренъ перцу, 6—8 шт. картофеля, варенаго мяса, 2 сухаря.

668. Форшмакъ изъ селедки съ мясомъ. Телятину или говядину изжарить, порубить очень мелко съ мясомъ вымоченныхъ и очищенныхъ селедокъ, положить намоченной въ молокѣ и отжатой булки, толченаго простого и англійскаго перцу, мушкат. орѣха, поджареннаго въ маслѣ луку, порубить еще хорошенько все вмѣстѣ, смѣшать съ яйцами, сметаной или густыми сливками и масломъ, переложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на 3/4 часа, зарумянить хорошенько.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 хорошихъ селедки, 2 ф. жареной телятины или говядины, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 1 луковицу, 2 яйца, 1 стак. сметаны, 10 зеренъ простого и англійск. перцу, 2 лож. масла, 2 сухаря.

669. Форшмакъ изъ телятины съ кильками. Оставшіяся отъ обѣда жареную телятину изрубить очень мелко съ лукомъ, толченымъ перцемъ, нѣсколькими кильками безъ головокъ и хвостиковъ, влить свѣжей сметаны, вбить яйца, размѣшать. Кастрюлю смазать масломъ, обсыпать сухарями,

сложить въ нее приготовленную телятину, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, запечь въ горячей печи.

Выдать: жареной телятины 2 ф., 8 килекъ, 1 стак. сметаны, 2 яйца, 3 лож. масла, 6 зеренъ перцу, 2 луковицы, 3 сухари, 1 лож. масла смазать форму.

670. Форшманъ изъ картофеля съ фаршемъ изъ говядины. Картофель очистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, протереть, смѣшать съ мукою и чайной лож. мелкаго сахара. Жестяную формочку или небольшую кастрюлю смазать хорошо масломъ, обсыпать сухарями, обложить дно и стѣнки формы или кастрюли протертымъ картофелемъ, середину наполнить мяснымъ фаршемъ, влить 3—4 ложки очень жирнаго бульона, закрыть лененкой изъ картофеля, смазать растопленнымъ масломъ, присыпать сухарями, вставить въ духовую печь, чтобы хорошо зарумянилось.

Подается ко шамъ, борщу и къ завтраку.

Выдать: 15—20 шт. картофеля, 3 стол. лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 3 сухари. На фаршъ № 140.

Для этого форшмака можно взять оставшееся мясо изъ бульона.

671. Форшманъ изъ свинины съ вареной говядиной. Кусокъ мягкой говядины и жирную свинину отварить съ солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, изрубить очень мелко съ небольшимъ кускомъ лимонной корки, смѣшать съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, тертой на теркѣ булкой, солью, сметаной, толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, сырыми яйцами. Глинянную муравленную кастрюлю, смазать хорошенько масломъ, обсыпать тертой булкой или толчеными сухарями, выложить приготовленную говядину, присыпать сверху сухарями, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, вставить въ печь, чтобы запеклось. Подавая, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, $1\frac{1}{2}$ ф. свинины, соли, 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 2 луковицы, 1 стак. тертой булки, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 4 лож. масла, $\frac{2}{3}$ стак. сметаны, 3 яйца, 3 сухари, лимонной корки.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

Говядина, баранина, телятина, свинина.

A. Говядина.

672. Отварная говядина подѣ соусомъ.
673. Говядина съ рыжиками.
674. Говядина съ рыжиками другимъ манеромъ.
675. Говядина съ чернослив. тушоная.
676. Говядина тушоная съ пивомъ.
677. Говядина по-матросски.
678. Beouf à la mode.
679. Beouf à la mode по-польски.
680. Маритонъ изъ говядины.
681. Тушоная говядина съ картофелемъ.
682. Разварная говядина съ капустой.
683. Говядина тушоная съ соевыми огурцами.
684. Говядина тушоная съ помидорами.
685. Говядина тушоная съ кислой капустой.
686. Говядина подѣ соусомъ запеченая.
687. Рубленая говядина со сметаной.
688. Разварная говядина съ гренами.
689. Говядина запеченая въ тѣстѣ.
690. Стуфадъ изъ говядины.
691. Жаркое говядина съ лукомъ и грибами.
692. Говядина съ гарниромъ.
693. Жаркое говядина à la menagère.
694. Жаркое говядина по-нѣмецки.
695. Жаркое говядина съ пармезаномъ.
696. Жаркое говядина съ анчоусами.
697. Жаркое говядина со сметаной.
698. Говядина съ капустой и кореньями.
699. Гусарское жаркое.
700. Гусарское жаркое иначе.

701. Говядина по-французски.
702. Жаркое говядина съ фаршемъ и кореньями.
703. Жаркое говядина въ родѣ зразовъ.
704. Жаркое говядина въ родѣ зразовъ съ шампиньонами.
705. Ростбифъ.
706. Филей по-вѣнски.
707. Филей съ помидорами и макаронами по-милански.
708. Филей по-итальянски.
709. Польское жаркое полендвица.
710. Другимъ манеромъ.
711. Бифтексъ.
712. Бифтексъ съ лукомъ.
713. Бифтексъ по-испански.
714. Бифтексъ по-гамбургски.
715. Зразы польскіе.
716. Польскіе зразы друг. манеромъ.
717. Зразы à la Nelson.
718. Другимъ манеромъ.
719. Зразы литовскіе.
720. Котлеты рубленныя.
721. Котлеты битыя.
722. Котлеты съ фаршемъ изъ риса.
723. Битки.
724. Попіеты.
725. Зразы польскіе съ хрѣномъ.
726. Антръ-котъ.
727. Говяжье нѣбо.
728. Коровье вымя съ соусомъ изъ моркови.
729. Бычачій хвостъ.
730. Воловій рубецъ.
731. Котлеты изъ мозговъ.

732. Грудинка подъ соусомъ изъ карто-
феля.
733. Галлашъ.
734. Языкъ бычачій съ груздями.
735. Языкъ бычачій съ гарниромъ.
736. Языкъ по-французски.
737. Языкъ шпикованный съ бешеме-
лемъ.
738. Языкъ бычачій по-итальянски.
739. Мозги.
740. Другимъ манеромъ.
741. Солонина.
742. Солонина съ пюре изъ гороха.
743. Почки.
744. Почки по-французски.

Б. Баранина.

745. Молодой барашекъ на вертелѣ.
746. Баранина жареная.
747. Жаркое баранина.
748. Жаркое баранина съ трюфелями.
749. Жаркое баранина съ соусомъ.
750. Жаркое баранина съ чеснокомъ.
751. Обыкновенное жаркое баранина.
752. Баранина тушеная.
753. Бараньи филей подъ соусомъ.
754. Баранина по-итальянски.
755. Баранина фарширов. по-московски.
756. Баранина съ рисомъ.
757. Рагу изъ баранины.
758. Баранина съ помидорами.
759. Рагу изъ баранины съ свѣжими
огурцами.
760. Баранина по-турецки.
761. Бараньи котлеты à la jardinière.
762. Бараньи грудинка со спаржей.
763. Отбивныя бараньи котлеты.
764. Рубленныя котлеты изъ баранины.
765. Гаши изъ баранины по-татарски.
766. Бараньи почки на синчахъ.
767. Бараньи мозги подъ соусомъ.
768. Жареные бараньи языки.
769. Бараньи ножки à la poulette.
770. Бараньи ножки съ огурцами.

В. Телятина.

771. Жаркое телятина съ лукомъ.
772. Жаркое телятина со сметаной.
773. Телятина жаркое обыкновенное.

774. Жаркое телятина съ икрой.
775. Жаркое телятина съ бешемелемъ.
776. Жаркое телятина съ соусомъ изъ
сметаны.
777. Рулетъ изъ телятины.
778. Телятина съ листьями цикорія.
779. Телятина жареная кусками.
780. Телятина съ рисомъ и кореньями.
781. Жареная фаршированная лопатка.
782. Жаркое телятина съ макаронами.
783. Отбивныя котлеты.
784. Бланкеты изъ телятины.
785. Телятина съ сморчками.
786. Зразы изъ телятины съ фаршемъ.
787. Зразы рубленые съ фаршемъ изъ
сарделекъ.
788. Котлеты рубленныя.
789. Рубленныя котлеты съ бешемелемъ.
790. Соусъ изъ телячьего жира.
791. Телячья печенка жареная на вер-
телѣ.
792. Другимъ манеромъ.
793. Телячья печенка по-итальянски.
794. Крокеты изъ телятины.
795. Телячья грудинка подъ соусомъ.
796. Грудинка съ соус. изъ смородины.
797. Грудинка телячья съ помидорами.
798. Грудинка съ черносливомъ.
799. Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ.
800. Грудинка съ раками и цвѣтной
капустой.
801. Грудинка жареная съ бешемелемъ.
802. Грудинка съ сардельками или со-
сисками.
803. Студень изъ телячьей грудинки.
804. Телячья головка съ бешемелемъ.
805. Телячья головка фаршированная.
806. Телячья головка фаршированная
иначе.
807. Телячья головка по-нѣмецки.
808. Ножки телячьи подъ соусомъ.
809. Телячьи языки жареные въ бумагѣ.
810. Мозги телячьи подъ соусомъ.
811. Мозги съ шампинионами.

Г. Свинина.

812. Поросенокъ холодный.
813. Поросенокъ холодный подъ хрѣ-
номъ со сметаной.

814. Отварной поросенокъ съ рисомъ.
815. Вареный поросенокъ подъ соусомъ
съ изюмомъ.
816. Поросенокъ тушонный съ виномъ
817. Жареный поросенокъ съ фаршемъ
изъ печени.
818. Жареный поросенокъ съ рисомъ.
819. Поросенокъ жареный.
820. Буженина изъ поросенка.
821. Свиинна жареная съ черносливомъ.
822. Буженина изъ свиинны.
823. Буженина другимъ манеромъ.
824. Жареная свиинна.
825. Верещака.
826. Филей свиинны.
827. Котлеты изъ свиинны съ капустой.
828. Свиинны котлеты съ шампинионами.
829. Жареная маринованная свиинна.
830. Польскій бигосъ.
831. Языки свиные подъ соусомъ.
832. Уши свиные.
833. Французскій способъ готовить
ветчину.
834. Ветчина рижская.
835. Ветчина вестфальская.
836. Ветчина вестфальская другимъ ма-
неромъ.

837. Ветчина провѣсная.
838. Ветчина вареная.
839. Ветчина запеченая.
840. Ветчина съ яблоками и яйцами.
841. Ветчина подъ соусомъ.
842. Вареная ветчина подъ соусомъ изъ
горошка.
843. Голова вепря.
844. Жареная лопатка кабана.
845. Мясо вепря съ чернымъ хлѣбомъ.
846. Окорокъ вепря жареный.
847. Кобаньи отбивныя котлеты.
848. Кобаньи котлеты подъ соусомъ.
849. Жареный филей серны или лоса.
850. Жаркое оленина.
851. Жаркое лось или серна съ души-
стыми травами.
852. Медвѣжьи лапы.
853. Заяцъ жареный.
854. Заяцъ съ шампинионами.
855. Заяцъ фаршированный.
856. Заяцъ съ яблоками.
857. Заяцъ по-фински.
858. Клопсъ изъ зайца.
859. Кроликъ съ рисомъ по-англійски.
860. Крылья индѣекъ по-французски.
861. Заяцъ жареный на вертелѣ.

Отдѣленіе VII.

Говядина, баранина, телятина, свинина.

А. Говядина.

672. **Отварная говядина подь соусомъ.** Мягкій, жирный кусокъ говядины отъ мягкаго сѣка или отъ края вымыть, положить въ кастрюлю съ кореньями, солью, перцемъ въ зернахъ, лавровымъ листомъ, налить водой такъ, чтобы говядина была только покрыта ею, отварить. Когда говядина будетъ готова, вынуть ее изъ кастрюли, бульонъ, въ которомъ она варилась, пропустить сквозь сито, положить въ него капарцовъ, оливокъ безъ косточекъ, нарезаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, кусокъ сухого бульона величиной въ грецкій орѣхъ, заправить мукой, поджаренной съ масломъ, прокипятить нѣсколько разъ. Картофель очистить, перемыть, отварить въ водѣ съ солью, протереть горячую сквозь рѣшето, остудить, вбить 2 яйца, положить столовую ложку муки, размѣшать, подѣлать небольшія круглыя лепешечки, или продолговатыя, въ родѣ котлетъ, обвалить въ яйцѣ и въ сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

Говядину порѣзать острымъ ножомъ тонкими ломтиками, уложить на блюдо, гарнировать картофельными котлетками, облить соусомъ, подавать.

Выдать: 4—5 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 15 зеренъ англійскаго перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 мален. баночку капарцовъ, 1 баночку оливокъ, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 стол. ложки муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 сухарей, 4 яйца, кусокъ сух. бульона, 1 луковицу, 15—20 шт. картофеля.

673. **Говядина съ рыжиками.** Отварить говядину какъ сказано въ предыдущемъ №, подать съ слѣдующимъ соусомъ: соленые рыжики перемыть хорошенъко, въ водѣ, порѣзать мелкими кусками, поджарить въ маслѣ съ мелко покрошеннымъ лукомъ, мукой, влить бульону, хорошенъко прокипятить нѣсколько разъ. Минуть за 10 до отпуски къ столу, влить въ соусъ самой свѣжей сметаны, дать вскипеть разъ и облить говядину.

Выдать: 4—5 ф. говядины, разн. кореньевъ средней величины по 1 шт., 2 луковицы, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, 1 столов. лож. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. самой свѣжей сметаны, соли, 2 ф. рыжиковъ.

674. **Говядина съ рыжиками другимъ манеромъ.** Отварить мягкій, жирный кусокъ говядины какъ сказано выше съ солью, кореньями и при-

постями, порѣзать на куски, аккуратно уложить на блюдо, смочить тѣмъ бульономъ, въ которомъ мясо варилось, присыпать тертымъ на теркѣ сыромъ или булкой, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы зарумянилось. Между тѣмъ приготовить соусъ: $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать муку, держать на огнѣ, пока зарумянится, положить мелко искрошенные луковичы, поджарить ихъ, развести бульономъ, въ которомъ варилась говядина, влить сметану, прокипятить, отставить отъ огня. Свѣжіе, маринованные или соленые рыжики перемыть въ водѣ, отжать хорошенъко, порѣзать мелко, всыпать въ соусъ, вбить 2 сырыхъ желтка, прокипятить, подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. сыру или $\frac{1}{2}$ французской булки, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 1 полную столов. лож. муки, соли, 2 луковицы, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 стак. сметаны, 1 ф. рыжиковъ, 2 яйца.

675. **Говядина съ черносливомъ, тушеная.** Хорошій, мягкій кусокъ говядины, вымыть, выбить деревянной колотушкой или скалкой, посолить, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, закрыть крышкой, поставить на плиту, жарить, поворачивая мясо, чтобы не пригорѣло. Когда говядина изжарится до половины, положить въ кастрюлю перемятый въ нѣсколькихъ водахъ черносливъ, $\frac{1}{2}$ стакана тертаго на теркѣ черстватаго чернаго хлѣба, сахару, соли, гвоздики, корицы, влить рюмку мадеры, или другого вина, 1 стак. хорошаго бульона, дожарить. Выложить говядину на блюдо, гарнировать ее черносливомъ, вылить подливку черезъ сито — подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 1 ф. черносливу, 3—4 куска сахара, 1 рюмку вина, 1 стак. крѣпкаго бульона, 10 шт. гвоздики, 1 небольшую палочку корицы, чернаго хлѣба.

676. **Говядина тушеная съ пивомъ.** Мягкій кусокъ говядины вымыть, посолить, положить въ кастрюлю, прибавить свинаго сала, сушеныхъ грибовъ, зубокъ чеснока, (кто любитъ) эстрагону, кореньевъ, припосей, поставить на горячую плиту, обжарить со всѣхъ сторонъ, налить пивомъ пополамъ съ уксусомъ, положить нѣсколько зеленыхъ листовъ постурции и тушить подъ крышкой до тѣхъ поръ, пока говядина едѣлается мягкой; тогда говядину выпнуть, разрѣзать тонкими ломтиками; въ соусъ же положить третью на теркѣ красную свеклу, подбить немного мукой, поджаренной въ маслѣ, протереть сквозь сито, опустить куски говядины, прокипятить и подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 3 луковицы, соли, 3 лавров. листа, 4 сухихъ гриба, 1 зубокъ чеснока, кто любитъ, 6 зеленыхъ листочковъ постурции, эстрагону, $\frac{1}{4}$ ф. сала, 10 зеренъ перцу, 4 гвоздики, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 красную свеклу, 1 лож. муки, 3 стак. пива, 1 стак. уксусу.

677. **Говядина по-матросски.** Мелкія луковицы очистить отъ верхней желтой кожицы, обвалить въ мукѣ, обжарить въ маслѣ докрасна, сложить въ кастрюлю, влить краснаго вина, крѣпкаго бульону, прибавить нѣсколько штукъ шампинионовъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, тмину, прокипятить

титъ нѣсколько разъ, опустить въ этотъ соусъ порѣзанную ломтиками сырую говядину, дать хорошо кипѣть съ $\frac{1}{2}$ часа, подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. мелкихъ луковицъ, 2 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. красн. вина, 1 стак. крѣпкаго бульона, 15 шт. шампинионовъ, 10 зеренъ перцу, соли, 3 лавров. листа, щепоть тмину.

678. Bœuf à la mode. Мягкій, жирный кусокъ говядины выбить хорошо деревянной колотушкой, нашинковать, посолить, положить въ горшокъ съ кускомъ масла, положить туда же англійскаго перцу въ зернахъ, разрѣзанную пачетверо луковицу, лавроваго листа, порѣзаннаго ломтиками лимона безъ зеренъ, закрыть плотно крышкой и поставить въ печь. Когда говядина будетъ готова, влить большую рюмку столоваго вина, прокипятить, выложить въ глубокое блюдо, облить процеженнымъ соусомъ, огарнировать поджареннымъ или просто отварнымъ картофелемъ и наскобленнымъ ножомъ хрѣномъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 15 зеренъ перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 лавров. листа, 1 рюмку столоваго вина, $\frac{1}{2}$ большого лимона, 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. шипку, 15—20 шт. картофеля, 1 корень хрѣну.

679. Bœuf à la mode по-польски. Хорошій кусокъ говядины вымыть, поколотить хорошо со всѣхъ сторонъ деревянной колотушкой, нашинковать шипкомъ, посолить. На дно кастрюли положить тоненькими ломтиками порѣзаннаго шипка, цѣлыхъ мелкихъ луковокъ, порѣзанной кружками моркови, сельсерея, перцу, чуточку имбирю (кто любитъ), на нихъ нашинкованное мясо, сверху опять морковь, луковицы, сельсерея и ломтики шипка, закрыть кастрюлю плотно крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина зарумянилась со всѣхъ сторонъ, тушить до совершенной готовности, подливая отъ времени до времени понемногу крѣпкаго бульона, а когда говядина будетъ готова, выложить на блюдо со всѣми кореньями и подать на столъ.

Выдать: 4 ф. говядины отъ бедра хвостоваго, $\frac{1}{2}$ ф. шипку, 20 зеренъ англійскаго перцу, 20 мелкихъ луковокъ, петрушки, моркови, сельсерея по 1 корешку, соли, кусочекъ имбирю, $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульону.

680. Маритонъ изъ говядины. Мягкій кусокъ говядины, всего лучше отъ толстаго филея, порѣзать небольшими ломтиками толщиной въ $1\frac{1}{2}$ пальца, выбить хорошо тупой стороной ножа, слегка посолить. Приготовить слѣдующій фаршъ: мягкій кусокъ говядины, а еще лучше телятины изрубить какъ можно мельче съ мозгомъ изъ костей и шампинионами, прибавить 2 желтка, соли, смѣшивать. Дно кастрюли устлать тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, положить на него ломти мяса, на нихъ фаршъ, опять ломти мяса и т. д.; на послѣдній рядъ мяса положить еще сала, закрыть кастрюлю крышкой и поставить въ горячую духовую печь. Когда будетъ совсѣмъ готово, снять лишній жиръ и осторожно выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, $2\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{2}$ ф. мозговъ изъ костей, соли, 1 ф. шампинионовъ, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ф. ветчиннаго сала.

681. Тушенная говядина съ картофелемъ. Мягкій, жирный кусокъ говядины вымыть, поколотить хорошо со всѣхъ сторонъ, положить въ кастрюлю, влить воды, вина, варить съ солью, перцемъ въ зернахъ, гвоздикой, лавровымъ листомъ, зеленью петрушки, укропа, нѣсколькими листками эстрагона и тмину. Когда говядина будетъ почти готова, положить очищеннаго картофеля, закрыть крышкой и тушить до совершенной готовности. Подавая, выпутъ говядину на блюдо, огарнировать картофелемъ, ломтиками лимона безъ зеренъ, облить соусомъ черезъ сито.

Выдать: 4 ф. говядины, 1 небольшой лимонъ, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 4 гвоздики, 1 стак. вина, 2 луковицы, 5 листковъ эстрагону, щепоть тмину, зелени петрушки и укропа, 1 лож. соли, 2 ф. картофеля.

682. Разварная говядина съ капустой. Жирный кусокъ говядины отварить съ солью, кореньями и приправами. Очень тугой кочанъ бѣлой капусты разрѣзать на четыре равныя части, но не до конца, чтобы не распались, обвязать туго толстой ниткой, отварить отдѣльно отъ говядины въ бульонѣ съ разными кореньями, лукомъ и приправами. Когда капуста сварится, порѣзать говядину ломтиками, уложить на блюдо, огарнировать капустой. Коренья, которые варились съ капустой, протереть сквозь сито, вылить на говядину.

Выдать: 3 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, соли, 1 кочанъ капусты, 3 стак. бульона.

383. Говядина тушенная съ солеными огурцами. Кусокъ говядины отъ костреца или мягкаго сѣка вымыть въ холодной водѣ, нашинковать, обмакивая каждый кусокъ шипка въ толченый перецъ и соль, скропить уксусомъ, натереть солью, дать лежать 2 часа. Масло разогрѣть въ кастрюлѣ, положить приготовленную говядину, поставить на большой огонь; когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, налить крѣпкаго бульону, закрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности; положить, очищенныхъ отъ кожи, изрѣзанныхъ ломтиками соленыхъ огурцовъ, поставить на слабый огонь. Ложку масла вскипятить, всыпать муку, поджарить, влить венгерскаго или другого вина, всыпать мелкаго сахара, прокипятить, вылить въ говядину, дать вскипѣть одинъ разъ и подавать.

Выдать: 4 ф. говядины, $\frac{3}{8}$ шипку, 1 чайн. лож. толченаго перцу, 1 зубокъ чесноку, кто желаетъ, соли, 2 лож. уксуса, 3 лож. растоплен. масла, $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго бульона, 4 соленыхъ огурца, $\frac{1}{4}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ стак. вина, 1 стол. лож. сахара.

684. Говядина тушенная съ помидорами. Хорошій кусокъ говядины отъ филея или края нашинковать саломъ и кусками вареной ветчины. Въ глинянную чашку положить нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, пучекъ зеленой петрушки, тмину, лавровыхъ листковъ, 4 разрубленныхъ надвое въ длину телячьихъ ножки, влить бутылку мадеры и $\frac{1}{2}$ стакана крѣпкаго бульону; сверху всего этого положить нашинкованную говядину, на нее 8—10 разрубленныхъ пополамъ помидоровъ, герметически закрыть крышкой, замазать

края тѣстомъ и поставить въ печь на 3 часа. Передъ подачей къ столу, говядину вынуть, наръзать ломтями, вынуть зелень, лавровый листъ, обратно сложить говядину въ чашку и подавать, обернувъ ее чистой салфеткой.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/2 ф. сала, 1/2 ф. ветчины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, пучекъ зелен. петрушки, 5 лавров. листковъ, соли, 4 телячьихъ почки, 1 бут. мадеры, 8—10 помидоровъ, 2 лож. масла.

685. Говядина тушеная съ кислой капустой. Мягкій кусокъ говядины вымыть, поколотить скалкой, посолить, положить въ кастрюлю съ масломъ, поставить на огонь; когда снизу хорошо зарумянится, влить бульону, чтобы только чуть покрыло мясо, дожарить на легкомъ огнѣ, вынуть, остудить, порѣзать. Шинкованную кислую капусту хорошо поджарить съ свѣжимъ свинымъ саломъ. Смазать кастрюлю масломъ, уложить рядами ломти говядины и капусту, сверху полить масломъ, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло. Мелко покрошить лукъ, поджарить его съ масломъ въ кастрюлкѣ, всыпать муки, развести бульономъ изъ подъ говядины, размѣшать, вскипятить, выложить говядину изъ кастрюли на блюдо, облить луковымъ соусомъ, присыпать сверху очень мелко толченымъ перцемъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 ф. капусты, 1/4 ф. шпинку, 2 лож. масла, соли, бульону, 4 луковицы, 1/2 лож. муки, толченаго перцу.

686. Говядина подъ соусомъ запеченая. Мягкій кусокъ говядины обжарить или обжарить. Масло вскипятить, всыпать въ него муку, развести сметаной или сливками пополамъ съ бульономъ, прокипятить, вбить 2 желтка, положить соли, толченаго перцу, размѣшать, облить говядину, сверху присыпать тертымъ на теркѣ сыромъ, скропить масломъ, поставить въ печь, чтобы хорошо подрумянилось.

Или приготовить картофельное пюре, облить имъ говядину, присыпать толчеными сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/4 ф. масла, 2 лож. муки, 1 стак. сметаны, 2 желтка, соли, перцу, тертаго сыра 1/2 стак. На картофельное пюре № 414.

687. Рубленая говядина со сметаной. Мягкій кусокъ говядины отъ сѣбѣ мелко изрубить, выбрать тщательно жилы, положить соли, мелко толченаго перцу, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, 3 лож. сметаны, ложку чухонскаго масла, тертую на теркѣ луковицу, яйцо, порубить еще хорошенько, сдѣлать одну толстую котлету круглую или продолговатую, обваливая ее въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ; за 10 минутъ до отпуса къ столу, залить сметаной, прокипятить, переложить на блюдо, огарнировать отварнымъ картофелемъ, вылить подливку и подать съ салатомъ изъ свеклы.

Выдать: 2 ф. говядины, 1/4 ф. масла, соли, толченаго перцу, 3 лож. сметаны, 2 яйца, 1 луковицу, 1/2 франц. булки, 1 стак. молока, 3 сухаря, 1 стак. сметаны, 2 ф. картофеля.

688. Разварная говядина съ гренками. Смѣшать 3 цѣлыхъ яйца со сливками или хорошимъ не снятымъ молокомъ; положить немного соли; французскую булку порѣзать тоненькими ломтиками, обмакнуть каждый въ молоко, поджарить въ чухонскомъ маслѣ. Кусокъ отварной съ кореньями и приностями говядины, разрѣзать аккуратно на порціи, обложить его со всѣхъ сторонъ гренками, переложить на противень съ масломъ; въ оставшееся молоко положить горсть тертаго на теркѣ хрѣна и сыру пармезану, размѣшать, облить говядину, вставить въ умѣренную печь на 1/2 часа.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 яйца, 3 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, соли, 1 5-ти копеечную франц. булку, 1/4 ф. чухонск. масла, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 луковицы, 1 горсть тертаго хрѣна, 1/4 ф. пармезану.

689. Говядина запеченая въ тестѣ. Хорошій мягкій кусокъ говядины, выбить колотушкой хорошенько, посолить, нашпиговать; замѣсить прѣсное или кислое тѣсто изъ пшеничной муки 2-го сорта, раскатать въ лепешку толщиной въ палецъ, положить въ нее ломтики шпинку, лавроваго листа, зелени петрушки и укропа, на нихъ говядину, завернуть ее хорошенько со всѣхъ сторонъ, чтобы не было видно, вставить въ горячую печь часа на два. Переворачивать не нужно, а когда тѣсто начнетъ запекаться, сдѣлать наверху небольшое отверстие, чтобы не полопалось во многихъ мѣстахъ и не вытекъ сокъ. Когда будетъ готово, тѣсто снять, переложить говядину на блюдо, вылить сокъ, присыпать рубленой зеленью петрушки и укропа, скропить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 6—7 ф. говядины, соли, 1/2 ф. шпинку, 4 лавров. листа, лож. зелени петрушки и укропа, 2 ф. муки 2-го сорта, 1 столов. лож. лимон. сока.

690. Студадъ изъ говядины. Хорошій, мягкій кусокъ говядины нашпиговать шпинкомъ, лукомъ, чеснокомъ, (кто любитъ) гвоздикой, положить въ кастрюлю съ наръзанными кореньями, влить красного вина, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, жарить 1/2 часа; тогда вынуть говядину на крышку, положить масла, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда зарумянится, переложить опять въ кастрюлю и жарить еще съ 1/2 часа. Подавая къ столу, огарнировать обжареннымъ картофелемъ, отварнымъ черносливомъ, наскобленнымъ ножомъ хрѣномъ, отварными каштанами, облить процеженнымъ сокомъ.

Выдать: 3—4 ф. говядины отъ толстаго филея, 2 луковицы, 2 зубца чеснока, 1 стак. вина, кореньевъ по 1 шт. 10 гвоздикъ, 1/4 ф. масла, 1 ф. картофеля, 1/2 ф. черносливу, 1/2 ф. каштановъ, 1 корень хрѣну.

691. Жаркое говядина съ лукомъ и грибами. Кусокъ говядины отъ края вымыть въ холодной водѣ, посолить, положить въ кастрюлю и жарить съ масломъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло. Между тѣмъ нашинковать мелкихъ луковицъ, (шарлотъ) обжарить ихъ въ маслѣ вмѣстѣ съ грибами, но такъ, чтобы не зарумянились, положить ложку картофельной муки, соли, перцу въ верхахъ, мушкатнаго

орѣха, налить бульону, бѣлаго вина, кипятить на небольшомъ огнѣ, пока луковицы и грибы уварятся совершенно. Передъ самымъ отпускомъ, влить въ соусъ, быстро мѣшая, взбитый съ сахаромъ желтокъ и облить говядину.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 ф. масла, 10 зеренъ перцу англійск., 4 лавров. листа, соли, 1 ф. мелкихъ луковицъ, 1 ф. свѣжихъ или 1/2 ф. сухихъ грибовъ, 1 лож. картофельной муки, 1/4 мушкат. орѣха, 1 чашку бѣлаго вина, 1 яйцо, 3 куска сахара.

692. Говядина съ гарниромъ. Мягкій кусокъ говядины изжарить съ масломъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, кореньями и солью, порѣзать аккуратно, уложить на блюдо, огарнировать обжареннымъ мелкимъ картофелемъ, зеленымъ горошкомъ, морковью, отвареннымъ въ соленой водѣ съ кускомъ сахара тонкими макаронами, цвѣтной капустой, вылить черезъ сито подливку.

Выдать: 4—5 ф. говядины отъ толстаго филея или края, 10 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, соли, 1/8 ф. масла.

На гарниръ: 2 ф. картофелю, 1/4 ф. сухого англійск. горошка, 3 шт. моркови, 2 головки цвѣтной капусты, 4 куса сахара, 1/2 ф. масла, 1 стак. сухарей на цвѣтную капусту, 1 ложку тертаго сыра присыпать макароны.

693. Жаркое говядина à la menagère. Мягкій жирный кусокъ говядины нашинковать саломъ, посыпать толченымъ перцемъ, положить въ каменную чашку съ чеснокомъ, эстрагономъ и налить уксусомъ, приготовленнымъ какъ для маринада № 2285, оставить такъ на ночь. Утромъ говядину вынуть, обложить тонкими пластинками шпика, посолить, положить, въ кастрюлю съ кореньями, свеклой, нарѣзанными тоненькими кружками, мелко крошеной лимонной коркой, нѣсколькими листками эстрагона, влить 3 ложки маринаду и поставить на огонь. Когда говядина сдѣлается мягкой и зарумянится, вынуть ее изъ кастрюли, соусъ съ кореньями протереть сквозь сито, облить имъ говядину.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/2 ф. сала, соли, 20 зеренъ перцу, цедру съ 1-го лимона, 2 куса сахара, 2 зубца чесноку, 10 лавров. листковъ, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 1 горсть эстрагону, 1 бут. бѣл. уксусу, 10 шт. гвоздики, 1 налочку корицы, 1 небол. сладкую свеклу.

664. Жаркое говядина по-нѣмци. Хорошій кусокъ говядины вымыть, если есть, вынуть кости, слегка побить, нашинковать, положить въ кастрюлю, прибавить нарѣзанныхъ кореньевъ, луку, ветчины, кусокъ масла, влить крѣпкаго бульону, варить на легкомъ огнѣ, переворачивая почаще. Когда говядина будетъ готова, вынуть ее, порѣзать ровными кусками, уложить на блюдо; соусъ изъ подъ говядины процѣдить, влить бѣлаго вина, проварить, облить имъ говядину, снявъ лишній жиръ.

Выдать: 4 ф. говядины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1/4 ф. ветчины, 1/4 ф. свѣжаго свиного сала, 1 стак. бѣл. вина, соли, 1/8 ф. масла, 3 стак. бульона.

695. Жаркое говядина съ пармезаномъ. Мягкій жирный кусокъ говядины отъ костреца вымыть, выбить хорошенько деревянной колотушкой, посолить, обвязать толстой ниткой. Взять кастрюлю такой величины, чтобы говядина могла въ нее только помѣститься, положить въ нее почечнаго жира, сви-

наго сала, порѣзанныхъ разныхъ кореньевъ: петрушки, моркови, селерея, луку, перцу, лавроваго листа, сверху говядину, накрыть крышкой, поставить на большой огонь жарить, не подливая воды, переворачивая, чтобы говядина зарумянилась со всѣхъ сторонъ; тогда отставить кастрюлю на край плиты, тушить, подливая по 1 ложкѣ бульона. Когда говядина поспѣетъ, вынуть ее, снять нитки, порѣзать на куски, уложить на металлическое блюдо; слить лишній жиръ съ подливки отъ жаркого, процѣдить, полить куски говядины, присыпать тертой на теркѣ булкой, затѣмъ тертымъ сыромъ пармезаномъ, вставить въ не очень горячую печь на 1/2 часа.

Выдать: 5 ф. мяса, 1/2 ф. почечнаго жира, 1/4 ф. шпика, 3 лавров. листа, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 8 зеренъ англійск. перцу, 1 стак. крѣпкаго бульону, 1/2 франц. булки, 1/4 ф. сыру пармезану, 1 столов. лож. растоплен. чухонск. масла, соли.

696. Жаркое говядина съ анчоусами. Взять хорошій кусокъ говядины отъ сѣзка, побить его колотушкой, посолить, полить лимоннымъ сокомъ, оставить на часъ; нашинковать говядину анчоусами, очищенными отъ костей, обвязать ниткой или тоненькой бичевкой, положить въ глубокую сковороду или противень, полить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь, изжарить, поливая почаще сокомъ. Чтобы подливка не подгорѣла, подливать по 1/2 ложки холодной воды.

Когда говядина изжарится, вынуть ее на блюдо, нитки снять, въ соусъ прибавить ломтиковъ лимона безъ сѣмечекъ и кожи, влить краснаго вина, всыпать немного толченыхъ бѣлыхъ сухарей, прокипятить, облить мясо.

Это жаркое можно огарнировать 1 ф. печеныхъ или вареныхъ въ водѣ съ солью, очищенныхъ каштановъ.

Выдать: 4—5 ф. говядины, 1 чайн. лож. толченаго перцу, 1 лимонъ, 10 анчоусовъ, 3 лож. масла, 1/2 стак. краснаго вина, 1 стол. лож. сухарей, соли, бульону.

697. Жаркое говядина со сметаной. Кусокъ говядины отъ толстаго филея вымыть, кости вынуть, натереть съ обѣихъ сторонъ солью, посыпать мелко толченымъ перцемъ, нашинковать шпикомъ только съ одной стороны, свернуть въ трубку, обвязать толстой ниткой; на глубокой сковородѣ разогрѣть масло, положить говядину, вставить въ горячую печь, изжарить, поливая почаще масломъ и сокомъ. Когда говядина будетъ совсѣмъ готова, снять нитки, переложить на блюдо; на сковороду, въ которой жарилось мясо, влить самой свѣжей сметаны, прокипятить, вылить на жаркое черезъ сито.

Выдать: 4 ф. говядины, 1/3 ф. шпика, 1/8 ф. масла, соли, 1/2 стак. свѣжей сметаны.

698. Говядина съ капустой и кореньями. Очень крѣпкій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей, кочарыжку срѣзать прочъ; нашинковать разныхъ кореньевъ, перемять ихъ; кусокъ мягкой и жирной говядины порѣзать ломтями въ палецъ толщиной, выбить ихъ тупою стороною ножа, посыпать слегка толченымъ англійскимъ перцемъ и солью. Влить въ кастрюлю растопленнаго масла, положить кореньевъ, капусту, прикрыть лом-

тами говядины, опять кореньевъ, капусты, ломти мяса и т. д. придавить покрѣпче; влить хорошаго, жирнаго бульону, плотно закрыть крышкой, а еще лучше замазать края тѣстомъ, поставить на плиту или въ духовую печь и тушить, встряхивая кастрюлю отъ времени до времени, не менѣе двухъ часовъ.

Выдать: 3 ф. говядины безъ костей, 1 тугой кочанъ капусты, 1 бол. морковь, 1 петрушку, 1 кольраби, 1 рѣпу или брюкву, 2 луковицы, 1 корень пастернака, 1 стак. крѣпкаго бульону, 1/4 ф. масла, 4 лавр. листа, англ. перцу.

699. Гусарское жаркое. Приготовить фаршъ изъ малосоленной жирной селедки, сырой ветчины съ лукомъ и перцемъ. Хорошій кусокъ говядины, который берется для ростбива (отъ филейной части) вымыть въ холодной водѣ, надрѣзать во многихъ мѣстахъ, наполнить эти надрѣзы, приготовленнымъ фаршемъ, завязать ниткой, уложить на противень и жарить въ духовой печи, поливая отъ времени до времени холодной водою, чтобы мясо было мягко.

Такъ приготовленная говядина очень вкусна.

Выдать: 5 ф. говядины, 2 хорошихъ селедки, 1 ф. ветчины, 1 луковицу, 1/8 ф. масла, 1/2 чайн. лож. толченаго перцу.

700. Гусарское жаркое иначе. 1 стак. натертаго на теркѣ хрѣна слегка обжарить съ масломъ. Говядину изжарить какъ сказано выше, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить ломти хрѣномъ, завязать ниткой. Положить въ кастрюлю порѣзанныхъ моркови, петрушки, сельерея, 1 луковицу, масла, кусокъ сахара, 2 ломтика лимона безъ зеренъ и кожи, 1 лож. сухарей, на нихъ говядину, влить 2 стак. бульона, 1/2 стак. бѣлаго вина, тушить подъ крышкой до готовности. Подавая, нитки снять.

701. Жаркое говядина по-французски. Мягкій кусокъ отъ сѣтка нашинковать свѣжимъ свинымъ саломъ, присыпать солью, перцемъ, туго свернуть въ трубку, обвязать ниткой; положить въ кастрюлю, 2 телячьихъ ножки, соли, кусокъ масла, сверху говядину, влить 3/4 стак. бѣлаго вина, 2 рюмки водки, 1 1/2 стак. бульону, воды, поставить кипѣть, снять пѣну, положить луку, моркови, гвоздики, перцу, дать кипѣть легонько, пока все сварится, снять лишній жиръ. Лукъ эшалотъ вскипятить въ водѣ 2 раза, откинуть, налить бульономъ, доварить съ сахаромъ и солью. Мясо вынуть на блюдо, снять нитки, порѣзать, огарнировать эшалотомъ, порѣзанной морковью, облить соусомъ черезъ сито.

Выдать: 4 ф. говядины, 2 ножки, 3/4 ст. вина, 2 рюмки водки, 3 гвоздики, 1 луковицу, 2 моркови, эшалоу, 2 куса сахару, соли, перцу, 1 лож. масла.

702. Жаркое говядина съ фаршемъ и кореньями. Мягкій кусокъ говядины выбить со всѣхъ сторонъ, посолить, положить на сковороду съ кускомъ масла, заколеровать, переложить въ кастрюлю, влить 2 стак. очень крѣпкаго бульона, прибавить ломтиками надрѣзаннаго лимона безъ кожи и сѣмечекъ, перцу въ зернахъ, лавроваго листа, накрыть кастрюлю плотно крышкой и

тушить на легкомъ огнѣ до половины готовности. Затѣмъ вынуть говядину, надрѣзать ломтями, приготовить слѣдующій фаршъ: отваренный въ водѣ рисъ смѣшать съ мелко порубленными шампинионами или отварными и мелко порубленными сухими бѣлыми грибами, масломъ, солью, сырыми яйцами, толченымъ перцемъ, переложить этимъ фаршемъ ломти говядины, перевязать весь кусокъ толстой ниткой, опять положить въ кастрюлю съ порѣзанной небольшими кусочками капустой, нашинкованными разными кореньями, толчеными сухарями изъ чернаго хлѣба 1/2 стаканомъ краснаго вина, бульономъ, накрыть крышкой и тушить до готовности. Когда поспѣетъ, вынуть мясо на блюдо, обрѣзать нитку, снять ее осторожно прочь, огарнировать кореньями, облить соусомъ.

Выдать: 4 ф. говядины, 20 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1/2 лимона, всего 3 стак. бульону, 1 стак. хорошаго рису, 1 ф. шампинионовъ, или 1/8 ф. сухихъ грибовъ, 1/4 ф. масла, 2 яйца, 1/2 кочанъ капусты, 1 рѣпу, 1/4 брюквы, 1 морковь, 1 петрушку, 15—20 шт. мелкаго картофеля, 1 1/2 лож. сухарей, 1/2 стак. красн. вина.

703. Жаркое говядина въ родѣ зразовъ. Мягкій кусокъ говядины порѣзать ломтями въ палецъ толщиной какъ на зразы, выбить деревянной колатущкой, посолить. Очистить мягкій кусокъ говядины отъ жилъ, изрубить очень мелко съ поджареной въ маслѣ луковицей, солью, толченымъ перцемъ, почечнымъ жиромъ, положить тертаго на теркѣ мякина чернаго хлѣба, вбить яйца, размѣшать. Дно и стенки кастрюли обложить тоненькими ломтиками шинка, уложить ломти говядины одинъ на другой, перекладывая приготовленнымъ фаршемъ, и пересыпая слегка тертымъ чернымъ хлѣбомъ, прикрыть сверху шинкомъ, влить бульону, и запечь въ духовой печкѣ, осторожно выложить на блюдо, разрѣзать острымъ ножомъ и подать, обливъ процеженнымъ соусомъ.

Выдать: 4 ф. говядины отъ филей, 1 луковицу, соли, 10 зеренъ прост. и англійскаго перцу, 1/4 ф. почечнаго жира, 1 лож. масла поджарить лукъ, 2 яйца, 1/4 ф. шинка.

704. Жаркое говядина вродѣ зразовъ съ шампинионами. Мягкій жирный кусокъ говядины отъ филейной части очистить отъ жилъ, изрубить очень мелко, положить соли, 2 ложки масла, толченаго перцу, яйца, тертой на теркѣ булки, (четвертой) порубить еще хорошенько, раздѣлить на части, размять въ лепешку, положить на каждую, мелко порубленныхъ шампинионовъ, присыпать тертымъ на теркѣ чернымъ хлѣбомъ, свернуть въ трубку, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ, переложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины, отъ филей или сѣтка, 2 яйца, 5 зеренъ прост. перцу, соли, 1 стак. тертой булки, 2 яйца обвалить зразы, 1/2 стак. толченыхъ сухарей, 1/8 ф. масла. На соусъ № 391.

705. Ростбифъ. Для ростбифа, чтобы онъ былъ хорошій, сочный необходимо всегда брать большой кусокъ говядины фунтовъ 15 отъ толстаго филей съ внутреннимъ филеомъ; (кость вырѣзать не нужно) натереть его хо-

рошенько со всех сторон солью, положить на противень, облить растопленным маслом и жарить часа два в горячей печи, от времени до времени переворачивая мясо, чтобы оно зарумянилось и прожарилось равномерно со всех сторон, и поливая его почаще собственным соком. Когда ростбиф будет готов, нарезать тоненькими ломтиками сколько потребуется, смотря по числу обедающих; остальное мясо положить куском на блюдо, огарнировать обжаренным мелким картофелем или картофельными крокетами № 480, наскобленным ножом хреном, цветной или брюссельской капустой, облив ее сливочным маслом, поджаренным с сухарями № 415. Нужно почаще смотреть, чтобы ростбиф не пережарился, мясо должно быть чуть сыровато.

Выдать: 15 ф. говядины, 1/8 ф. масла, соли, 1 корень хрена, 1 1/2 ф. мелкого картофеля, 2—3, смотря по величине, головки цветной или 1 1/2 ф. брюссельской капусты, 1/4 ф. масла, 1 стак. толченых сухарей.

Ростбиф можно подать и на другой день.

706. Филей по-вѣнски. Бутылку хорошего белого уксуса разбавить 2 стаканами воды, положить разных мелко нарезанных корней, горсть перца в зернах, лаврового листа, гвоздики, корицы, вскипятить, дать остыть. Положить в каменную чашку филей, (вырѣзку), залить остывшим уксусом, оставить так на двое суток.

По истечении этого срока, филей вынуть, напиковать его, обсыпать со всех сторон мукою, положить на противень с маслом и жарить в духовой печи, почаще поливая образовавшимся соком. Когда жаркое будет готово, сок слить в кастрюльку, положить в него немного муки, сметаны, прокипятить хорошенько. Говядину порезать, уложить на блюдо, огарнировать обжаренным картофелем или картофельными котлетками, вылить подливку через сито и подать.

Выдать: 3 ф. филей, 1 бут. крепкого уксуса, 1 лож. соли, 1 луковицу, кореньев по 1 шт. сметаны, 1 горсть простого и английского перца, 5 лавров. листков, 10 шт. гвоздики, 1 небольшую палочку корицы, 4 лож. муки, 1/4 ф. шипку, 4 лож. растопленного масла, 2 ф. картофеля или на картофельные котлетки № 482.

707. Филей с помидорами и макаронами по-испански. Четыре больших луковиц мелко изрубить, поджарить в масле, смотреть, чтобы лук не пригорѣл, влить стакан помидорного пюре, самой свежей сметаны, прибавить мелко толченого белого перца, прокипятить. Филей порезать маленькими квадратными кусочками, опустить в соус, поставить на большой огонь, прокипятить сильно не более двух раз и сейчас же подать, иначе говядина будет жесткая. Макароны отварить в соленой воде, откинуть на друшляк, смѣшать с растопленным сливочным маслом, переложить на блюдо, посыпать сверху тертым швейцарским сыром залить соусом и немедленно подать.

Выдать: 1 1/2 ф. филей, 4 луковицы, 1/4 ф. масла, 1 стак. или баночку продажного пюре из помидоров, 1/8 ф. швейцарского сыру, 1 ф. тонких итальянск. макарон, 2 полн. лож. сливоч. масла облить макароны.

708. Филей по-итальянски. Очистить филей от жил, вымыть, посолить. Порезать ломтиками луковицу и корни, положить в кастрюлю, на них филей, полить его растопленным маслом, прибавить английского перца в зернах, лаврового листа и жарить, почаще поворачивая. Макароны отварить в соленой воде, откинуть на друшляк, положить на блюдо с говядиной, полить разогрѣтым сливочным маслом, присыпать сверху тертым швейцарским сыром.

Выдать: 3 ф. говядины от филей, 15 зерен перца, 5 лавров. листов, 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 3 лож. масла, 1 ф. макарон, 1/8 ф. швейцарского сыра, сливоч. масла облить макароны.

709. Польское жаркое „Полендвица“. Срезать все жиры с небольшого филей, вымыть его; сырые луковицы стереть на терке, выжать из них сок, сложить в каменную чашку, влить туда же 1 1/2 стакана воды, 1 1/2 стакана белого уксуса, положить соли и филей. Сварить круто яйца, белки снять прочь, а желтки растереть с прованским маслом; картофель отварить в воде с солью, вычистить и мелко порубить. Нарезать очень тоненьких ломтиков ветчины; 18—20 сардинок смазать растертыми желтками, а оставшиеся желтки смѣшать с картофелем; замѣсить тесто из муки, 1 яйца, 1 ложки воды, и 3 ложки чухонского масла, раскатать в длину филей. Вынуть из уксуса филей, напиковать его с обеих сторон как зайца, надѣть на вертел, изжарить до половины готовности, снять с вертела, надрезать навось, положить в каждый надрѣз по двѣ сардинки, по ломтику ветчины и по ложке картофеля, смочить слегка тем уксусом, в котором вымачивался филей, завернуть в приготовленное тесто, положить в глубокую сковороду, смазать сверху яйцом, присыпать толчеными сухарями или тертой булкой, вставить в горячую печь на 3/4 часа.

Отпуская к столу, облить следующим соусом: круто сваренные желтки растереть с 2 ложками самого свежего прованского масла, 5 ложками уксуса, 1 чайной ложкой мелкого сахара, 3 ложками канарцов, прокипятить только один раз.

Выдать: небольшой филей, 12 луковиц, 1 1/2 стак. белого уксуса, соли, 7 яиц, 5 лож. самого свежего прованск. масла, 20 шт. некрупного картофеля, 3/4 ф. ветчины, 18 шт. сардинок без масла, 1/2 ф. шипку, 3 сухари, 1 лож. сахару, 3 лож. канарцов. На тесто: 1 яйцо, 3 лож. масла, 1 1/2 стак. муки.

710. Другим манером. Очищенный от жил филей вымыть, посолить, посыпать слегка толченым перцем, тимьяном, надѣть на вертел и жарить на небольшом огне, поливая почаще маслом, смѣшанным с лимонным соком, и поворачивая, чтобы говядина прожарилась равномерно. Когда будет готова, порезать, уложить на блюдо; отдельно подать помидоровый соус.

Выдать: 4 ф. филей, соли, 8 зерен перца английск., 1 чайн. лож. тимьяну, 1/8 ф. масла, 1 лимон. На помидоровый соус № 356.

711. Бифтексь. Мягкий кусок говядины от филея вымыть, очистить от жил, срезать жир с боков, оставив его только в середине, разрезать поперек на ломти в $1\frac{1}{2}$ —2 пальца толщиной, посолить, присыпать слегка толченым перцем, класть на раскаленное масло, жарить, перевернув только один раз.

Подать с обжаренным в масле картофелем, наскобленным ножом хреном, полив тем соком, который образовался при жарении бифтекса.

Для бифтекса необходимо брать филейную часть, иначе бифтекс не будет сочным и мягким. Жарить его нужно на сотейнике, выдуженной или эмалированной сковороде, а не на железной или чугунной.

Выдать: 3 ф. говядины, 6 зерен перца, соли, 2 ф. картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 корень хрена.

712. Бифтексь с луномь. Луковицы очистить, мелко порезать, положить на сковороду с маслом, поставить на плиту. Говядину от филейной части очистить от жил, порезать на куски толщиной в $1\frac{1}{2}$ пальца, слегка побить тупой стороной ножа, обвалить каждый кусок в муке, положить на сковороду с луком, поджарить с обеих сторон, влить $\frac{1}{2}$ стак. крепкого бульона, прокипятить и подать, огарнировав отваренным в соленой воде картофелем.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ стак. муки, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 ф. картофеля.

Или сложить бифтекс в кастрюлю, влить крепкого бульона 1 стак., положить перец в зернах, лаврового листа, вычищенного сырого картофеля, закрыть крышкой, тушить на легком огне, пока картофель сварится.

713. Бифтексь по-испански. Кусок филея очистить от жил, порезать поперек ломтиками в 2 пальца толщиной, побить тупой стороной ножа, обжарить в масле с обеих сторон, сложить в кастрюлю, налить темным соусом № 404, уварить.

Когда говядина сдѣлается достаточно мягкой, вынуть ее, а в соус положить тертого на терке хлеба, варить, пока соус сгустится, тогда влить свежей сметаны, опустить куски бифтекса, хорошенько разогреть, но не кипятить, подать с отваренным или обжаренным картофелем.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. тертого хлеба, 1 стак. сметаны, 20—25 шт. картофеля.

714. Бифтексь по-гамбургски. Нарезать филей ломтиками в 2 пальца толщиной, слегка поколотить толстой стороной ножа, посолить, посыпать толченым перцем, дать полежать час. Раскалить сковороду, положить масла, на него куски бифтекса, поджарить с обеих сторон, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона и сметаны, прокипятить. На отдельной сковороде приготовить яичницу (глазницу). Переложить бифтекс на блюдо, на каждый кусок поло-

жить глазницы по одному яйцу, вылить подливку, присыпать рубленой зеленой петрушкой.

Выдать: 3 ф. говядины, 6 зерен перца, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. сметаны, зелен. петрушки.

Этот бифтекс подается к завтраку.

715. Зразы польские. Взять кусок говядины от мягкого сѣлка, порезать его на ломти толщиной в $1\frac{1}{2}$ пальца, выбить с обеих сторон тупой стороной ножа, посыпать солью и толченым перцем, рубленым луком и мелко порезанным почечным жиром, свернуть в трубку, обвязать ниткой, обвалить в муке, уложить в глубокую сковороду, обжарить со всех сторон в масле, сложить в кастрюлю, влить 1 стакан крепкого бульона, положить горсть натертого на терке мякиша ржаного хлеба, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту, тушить на легком огне до готовности.

К этим зразам подается рассыпчатая гречневая или смоленская каша. Перекладывая зразы на блюдо нитки снять.

Выдать: 3 ф. говядины, 4 луковицы, соли, 10 зерен перца, $\frac{1}{4}$ ф. почечного жира, $\frac{1}{8}$ ф. масла. На кашу № 312 или № 316.

716. Польские зразы другим манером. Говядину порезать на ломти, выбить их хорошенько деревянной колотушкой, смазать каждый ломоть слѣдующим фаршем: селедки, или лучше кильки, снять с костей, порубить очень мелко с луком, положить толченого перца, натертого на терке мякиша булки. Намазанные фаршем ломти свернуть в трубку и вообще поступить как сказано в № 715.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 хороших малосольных селедки или 30 шт. кильки, 3 луковицы, 6 зерен перца, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

В эти зразы можно влить $\frac{1}{2}$ стак. красного вина, положить перец в зернах и лавров. листа.

717. Зразы à la Nelson. Кусок говядины от филейной части порезать на ломти в палец толщиной; натереть на терке приклеванного хлеба, смѣшать его с поджаренным в масле луком, солью мелко толченым английским перцем. Растопить масло в широкой кастрюльке, класть зразы один на другой, перекладывая их приготовленным фаршем и мелко порубленной лимонной коркой, (цедрой) закрыть плотно крышкой, замазать края тестом, вставить в горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа и подать на стол в кастрюльке, обернув ее салфеткой.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 стак. тертого хлеба, 2 луковицы, соли, 8 зерен английск. перца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лимона.

718. Другим манером. Кусок говядины от филейной части, очень мелко изрубить, вбить яйца, положить соли, смѣшать, размять на доске в большую лепешку толщиной в мизинец. Грибы и шпик отварить, мелко порубить, прибавить покрошенные и поджаренные в масле луковицы, тер-

той на теркѣ булки, соли, толченого перцу, смѣшать, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку, положить въ кастрюлю съ масломъ и тушить на легкомъ огнѣ. Подавая къ столу, разрѣзать на части, облить процеженнымъ соусомъ. Если его будетъ мало, подлить немного крѣпкого бульону.

Выдать: 3 ф. говядины, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, перцу 8 зеренъ, 2 луковицы, 3 лож. масла, 3 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ.

719. Зразы литовскіе. Кусокъ говядины, всего лучше отъ филея, очистить отъ жилъ, разрѣзать на ломти въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной, выбить хорошо, посолить, посыпать толченымъ перцемъ. Луковицы мелко изрубить, обжарить въ маслѣ, смѣшать съ сухарями, прибавить отваренныхъ и мелко порубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, яйцо, соли, смазать этимъ фаршемъ каждый кусокъ мяса, свернуть крѣпко въ трубку, обвязать толстой ниткой, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ, влить стаканъ бульону, закрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности. Незадолго до отпуска, зразы выпутъ, снять нитки, а въ соусъ прибавить сметаны, 2 ложки толченыхъ сухарей, прокипятить, облить зразы, подать.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 луковицы, соли, 8 зеренъ перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 12—15 грибовъ, 1 яйцо, 4 лож. сухарей, 1 стак. сметаны, 1 лож. муки.

720. Котлеты рубленныя. Изрубить говядину какъ можно мягче, тщательно выбрать жилы, положить размоченнаго въ молоко или водѣ и отжатаго мякиша булки, соли, кто любитъ, немножко толченого перцу, яйцо, еще порубить хорошенько, надѣлать небольшихъ продолговатыхъ котлетъ, обваливая ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, а на сковороду влить ложки 3 бульону, прокипятить, вылить черезъ сито на котлеты; или на изжаренные уже котлеты, вылить сметаны, дать прокипятить раза два, чтобы сметана не была сырая.

Выдать: 2 ф. говядины всего лучше отъ мягкаго сѣзка 1 франц. булку въ 3 коп., 2 яйца, соли, 6 зеренъ англійск. перцу, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. сметаны.

Сухари можно приготовить изъ корки, сръзанной съ булки.

Рубленныя котлеты подаются съ разными соусами, жаренымъ картофелемъ.

721. Котлеты битыя. Кусокъ говядины отъ котлетной части разрѣзать такъ, чтобы при каждомъ кускѣ была косточка, выбить, посыпать солью и толченымъ перцемъ, обвалять въ мукѣ, положить на раскаленное масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить котлеты въ кастрюлю, влить вина и бульону, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшомъ огнѣ до готовности. Минуть за 10 до подачи къ столу, опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ сѣмечекъ. Къ этимъ котлетамъ можно подать соусъ изъ лука.

Выдать: 4 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ стак. муки, соли, 8 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. вина, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. хорошаго бульону. На соусъ № 416.

722. Котлеты съ фаршемъ изъ риса. Сварить на водѣ рассычатую кашу изъ риса, смѣшать съ чухонскимъ масломъ, солью, рубленой зеленью пе-

трушки, мелко изрубленными крутыми яйцами. Приготовить мясо какъ для котлетъ № 720, раздѣлить его на части, размять каждую часть въ лепешку, положить на середину приготовленнаго фарша, закрыть краями такъ, чтобы его не было видно, придать форму плоскихъ зразовъ, обвалять въ сухаряхъ, положить на горячее масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить масломъ съ обжаренной въ немъ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. говядины отъ мягкаго сѣзка, соли, перцу, 1 яйцо, 1 франц. булку въ 3 коп., $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла. На фаршъ: 1 стак. рису, 2 яйца, зелен. петрушки.

723. Битки. Кусокъ мягкой говядины отъ филейной части или сѣзка изрубить вмѣстѣ съ лукомъ и почечнымъ жиромъ какъ можно мягче, положить соли, толченого простого перцу, намоченной въ молоко и отжатой мякоти французской булки, яйцо, порубить еще хорошенько, надѣлать круглыя котлеты, обвалять въ сухаряхъ, положить на сковороду съ горячимъ масломъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ. За 10 минутъ до отпуска, влить на битки сметаны, прокипятить и подать съ какимъ нибудь маринадомъ или салатомъ.

Выдать: 2 ф. говядины, соли, перцу, 1 луковицу, 1 франц. булку въ 3 коп., $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жира, 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. толченыхъ сухарей.

724. Попіеты. Приготовить фаршъ изъ дичи или телятины; говядину нарѣзать ломтями какъ для зразъ, побить деревянной колотушкой, посыпать солью и толченымъ перцемъ, положить на каждый фаршъ, свернуть въ трубку, обвязать ниткой, обернуть тоненькимъ ломтикомъ шпика или масляной бумагой, изжарить, снять шпикъ или бумагу и нитки, обвалять въ тертой на теркѣ булкѣ, дать зарумяниться и подать съ пикантнымъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины, 5 зеренъ перцу, соли, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки. На фаршъ № 147, на соусъ № 341.

725. Зразы польскіе съ хрѣномъ. Мягкій кусокъ говядины отъ сѣзка или толстаго филея очистить отъ жилъ, очень мелко порубить, смѣшать съ тертой булкой, солью, толченымъ перцемъ, раздѣлить на части, размять каждую въ лепешку величиною въ чайное блюдечко. Хрѣнъ очистить, натереть на теркѣ, смѣшать съ тертой булкой, обжарить въ маслѣ; наложить этого фарша на каждую лепешку, свернуть въ трубку, обвязать ниткой; уложить зразы въ кастрюлю на разогрѣтое масло, накрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, переворачивая. Когда зразы зарумянятся со всѣхъ сторонъ, положить нѣсколько ломтиковъ лука, влить бульону, посолить, закрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ $\frac{3}{4}$ часа, переложить на блюдо, облить соусомъ черезъ сито.

Къ этимъ зразамъ можно подать жареный картофель или картофельное пюре.

Выдать: 2½ ф. говядины, 1 стак. тертой булки, соли, 6 зерен перца, 1 большой корень хрену, ¼ ф. масла, ½ луковицы, (½ гарнца картофеля, ⅓ ф. масла, или на пюре № 414).

726. Антръ-котъ. Взять кусок говядины от хребтовой кости с ребрами, (тонкий край без покровки) снять хребтовую кость, очистить от жил и лишнего жира, разрезать на куски, чтобы в каждом было по одному ребру, побить слегка колотушкой, присыпать толченым перцем, придать вид большой отбивной котлеты, положить на раскаленное масло, обжарить с обеих сторон, переложить на блюдо, огаринировать скобленым хреном, обжаренным картофелем или отварными в соленой воде макаронами, присыпав сверху тертым сыром.

Выдать: 3 ф. говядины, ¼ ф. масла, соли, 8 зерен перца, 1 корень хрену, ¼ ф. макарон, 10—15 шт. картофеля.

На сковороду, на которой жарилось мясо, влить несколько ложек бульона, хорошенько прокипятить, вылить через сито на жаркое.

727. Говяжье нёбо. Вымыть хорошенько говяжье нёбо, отварить в воде с солью, кореньями и припостями, разрезать на тонкие полоски. Лук мелко покрошить, поджарить в масле, положить зеленой петрушки, соли, перцу, муки, влить процеженного бульона, опустить нёбо, дать увариться на легком огне. Подать горчицу.

Выдать: нёбо, 1 луковицу, соли, 8 зерен перца, 3 лож. масла, зеленой петрушки, 1 лож. муки.

Или отварить нёбо как сказано выше, порезать продолговатыми кусочками, и опустить в соус, в который перед подачей к столу положить ложку горчицы и выжать сок из ½ лимона.

Или вымыть нёбо, положить его в каменную чашку с солью, перцем, зеленью петрушки, луком и зубком чеснока, залить прованским маслом, дать стоять 8 часов, потом вынуть, обсыпать тертой булкой изжарить на вертеле и подать с острым соусом № 377, или соусом из лука № 416.

728. Коровье вымя с соусом из моркови. Хорошо вымытое вымя отварить в воде с солью, кореньями, перцем, лавровым листом, остудить, аккуратно порезать, обвалять в яйце, тертой булке или сухарях, обжарить в масле, переложить на блюдо, облить слывующим соусом: натереть на терке морковь, выжать из нее сок, влить его в кастрюлю, прокипятить; ложку масла растереть с мукою и мелким сахаром, развести горячим морковным соком, опустить в этот соус обжаренное вымя, разв. прокипятить и подать.

Или подать с соусом из чернослива № 398 или с соусом из зеленых стручков горошка № 447 или с соусом из пастернака № 455.

Выдать: 2 ф. вымя, соли, кореньев по 1 шт., 1 луковицу, 1 лавров. лист, 6 зерен англ. перца, 1 зубок чеснока, кто любит, 2 яйца, ½ франц. булки, ¼ ф. масла, 5 шт. сладкой моркови, 1 лож. муки, 1 лож. сахара.

729. Бычачий хвостъ. Вымыть бычачий хвост, разрезать на суставы, обдать кипятком, отварить в говяжьем бульоне с кореньями и припостями так: сложить куски хвоста в кастрюлю, положить порезанных кореньев, прикрыть тонкими пластинками шпика, налить бульон так, чтобы он только покрыл куски хвоста, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горючих углей, поставить на умеренный огонь. Когда хвост сварится, вынуть его, соус процедить, снять лишнее жир; масло поджарить с мукой, развести процеженным бульоном, положить порезанную кружками, обваренную морковь и куски хвоста, поставить на плиту, а когда морковь сварится, выложить на блюдо и подать.

Выдать: бычачий хвост, соли, кореньев по 1 шт., 8 зерен перца, 2 лавров. листа, ¼ ф. свиного сала, 2 моркови.

730. Воловий рубецъ. Вынуть рубец из внутренности вола или коровы, не кладя его на землю, сделать небольшое отверстие, выпустить все содержимое, вывернуть осторожно грязною стороною наружу, отверстие зашить, мыть щеткою в воде, перемывая ее почаще, затем опустить не в кипяток, а только горячую воду, мыть лопаточкою, и когда черная пленка начнет отставать от рубца, влить холодной воды, очистить совершенно, мочить в холодной воде 24 часа, мыть воду каждые 5 часов, вымыть как можно лучше, разрезать пополам вдоль, опустить в кипяток, вынуть, выскоблить ножом до совершенной чистоты, сполоснуть несколько раз, чтобы не осталось ни малейшего запаха, вытереть досуха, разложить на стол наружною стороною вверх, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, рубленым чесноком, кто любит, шампиньонами, свернуть в трубку, перевязать ниткой, положить в кастрюлю с кореньями, припостями, налить холодной водою, вскипятить, накрыть кастрюлю крышкой, поставить в горячую печь на 3—4 часа: когда хорошо упрётся и сдѣлается мягким, вынуть, снять нитки, нарезать кусками, сложить на блюдо, полить растопленным маслом, присыпать тертой булкой и сыром пармезаном, вставить в горячую печь, чтобы хорошо зарумянилось.

731. Котлеты изъ мозговъ. Воловий мозг вымыть, очистить от жил и пленок, отварить в воде с солью и уксусом, перелить холодною водою, дать стечь воде на сите, протереть, положить толченого перца, тертого на терке мякиша булки, очень мелко порубленного и поджаренного в чухоном масле лука, рубленой зелени петрушки, 2 яйца, смешать хорошенько, подѣлать небольшие котлетки, обвалять их в яйце и сухарях, обжарить в масле с обеих сторон. Подать с кисломолочным соусом № 398 или 412 или 413.

Выдать: 2 воловьих мозга, соли, 5 зерен англ. перца, ½ стак. уксусу, 1 луковицу, зелени петрушки 2 стол. ложки, 4 яйца, ¼ ф. масла, ½ стак. тертой булки, ½ стак. толченых сухарей.

732. Грудинна подъ соусом изъ картофеля. Отварить грудину в воде с солью, кореньями, лавровым листом и перцем. Картофель вычистить,

порѣзать ломтиками, перемять, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ подѣ грудины, прибавить масла, майорану, немножко толченаго перцу, сварить до половины, опустить порѣзанную на куски грудину, варить, пока картофель сдѣлается совсѣмъ мягкимъ. Лукъ порубить очень мелко, поджарить съ масломъ, смѣшать съ мукой, развести бульономъ, влить въ соусъ, прокипятить нѣсколько разъ. Можно влить немного сметаны.

Выдать: 3 ф. грудины, соли, 4 лавров. листа, 15 зеренъ перцу, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 1 лож. муки, 2 лож. масла, 15 шт. картофелю, 1/2 стак. сметаны.

733. Галлашъ. Взять мягкій кусокъ говядины безъ жилъ, вымыть его, порѣзать тоненькими небольшими ломтиками, выбить деревянной колотушкой, посолить, обвалить каждый ломоть въ мукѣ, положить на горячее масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо вѣнкомъ. Мелкій картофель вычистить, вымыть, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на друшлякъ, сложить на середину блюда. Покрошить мелко лукъ, обжарить его въ маслѣ до мягка, влить сметаны, прокипятить, облить куски говядины, а картофель полить сверху растопленнымъ сливочнымъ масломъ и присыпать рубленой зеленю петрушки.

Выдать: 2 1/2 ф. мягкой говядины, 1/2 стак. муки, 1/4 ф. масла, 4 луковицы, соли, 1 стак. сметаны, 2 лож. растоплен. сливочн. масла, зеленн петрушки.

734. Языкъ бычачій съ груздями. Бычачій языкъ вымыть, отварить въ бульонѣ или водѣ съ солью и кореньями, снять верхнюю бѣлую кожу. Грузди перебрать, хорошо перемять въ тепловатой водѣ, порѣзать небольшими кусочками, сложить въ кастрюлю, налить темнаго кули, № 121 (см. 1-й отд.), закрыть крышкой, вставить въ другую большую кастрюлю съ горячей водой, поставить на плиту, чтобы слегка кипѣло. Языкъ порѣзать тоненькими ломтиками навкосъ, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1 языкъ, моркови, петрушки и рѣпы по 1 шт. средней величины, соли, 10 зеренъ перцу, 1 ф. груздей, 2 стак. темнаго кули.

Къ такъ сваренному языку кромѣ соуса изъ груздей можно подать картофельное пюре № 414 соусъ изъ помидоровъ № 353 соусъ изъ кислой капусты № 405 или соусъ изъ горошка № 413.

735. Языкъ бычачій съ гарниромъ. Вымытый бычачій языкъ сварить въ говяжьемъ бульонѣ съ бутылкой недорогого бѣлаго вина, снять съ него бѣлую кожицу, нарѣзать тоненькими ломтиками вкосъ, сложить на блюдо, огарнировать мелкими, обжаренными въ чухонскомъ маслѣ луковками, грибами, какіе случатся, отваренными въ бульонѣ, въ которомъ варился языкъ, изюмомъ или кишмишомъ, огурчиками, расположивъ гарниръ кучками, облить бульономъ изъ подѣ языка и подавать.

Выдать: 1 языкъ, 1 бут. бѣлаго вина, соли, 30 шт. шарлотокъ, 1/4 ф. изюму, 10 огурчиковъ, 1/2 ф. грибовъ, 3 лож. растоплен. чухонск. масла.

736. Языкъ по-французски. Отварить бычачій языкъ въ бульонѣ съ солью, кореньями и приностями, снять съ него бѣлую кожу, порѣзать тон-

кими ломтиами вкосъ. Разогрѣть въ кастрюлѣ кусокъ масла, всыпать ложку мелкаго сахара, поджарить докрасна, положить муки, размѣнать, развести бульономъ изъ подѣ языка, прибавить немного уксусу, чтобы соусъ имѣлъ кисловатый вкусъ, прокипятить, процѣдить, опустить въ соусъ порѣзанный языкъ, кишмишъ или изюмъ безъ сѣмечекъ, шпикованный сладкій миндаль безъ кожицы, лавровый листокъ, ломтики лимона безъ кожи и сѣмечекъ, положить сахару, влить вина, поставить на плиту; когда кишмишъ сварится, выложить на глубокое блюдо, огарнировать гренками № 526.

Выдать: 1 языкъ, соли, кореньевъ по 1 шт., 3 лавроваго листа, 3 гвоздики, 1 луковицу, 1/2 ф. масла, 3 лож. мелкаго сахара, 1 стол. лож. муки, уксусу или лимон. сока, 1/4 ф. кишмишу, 10 зеренъ сладкаго миндаля, 1 лимонъ, 1/2 стак. вина.

737. Языкъ шпикованный съ бешемелемъ. Отварить языкъ въ водѣ съ солью, кореньями и приностями, снять бѣлую кожицу, посыпать мелкой солью, дать остыть, напшиковать густо тоненькими пластинками шпика, смазать растопленнымъ чухонскимъ масломъ, присыпать тертой на теркѣ булкой, сверху опять полить масломъ, сложить на противень, вставить въ горячую печь на полчаса и какъ только зарумянится, сейчасъ же вынуть. Между тѣмъ распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить въ него муку, растереть хорошенъко, развести самой свѣжей сметаной, прокипятить, не переставая мѣшать, положить немного соли, тертаго мушкатнаго орѣха, мелко порѣзанныхъ шампинионовъ, немного уксусу, прокипятить еще разъ, выложить половину соуса въ глубокое блюдо, сверху положить нарѣзанный языкъ очень осторожно, чтобы булка не осыпалась, переложивъ каждый кусокъ языка гренками и тоненькими ломтиками лимона безъ кожи и сѣмечекъ, сверху также прикрыть гренками и ломтиками лимона, затѣмъ остальнымъ соусомъ, вставить на 10 минутъ въ печь.

Выдать: 1 языкъ, соли, кореньевъ по 1 шт. 1/4 ф. чухонск. масла, 1 франц. булку въ 5 коп., 1/2 стак. муки, 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны, 1/8 мушкат. орѣха, 10 шт. шампинионовъ, 1/2 лож. уксусу, 1 лимонъ.

738. Языкъ бычачій по-итальянски. Отварить языкъ съ солью, кореньями и приностями, бѣлую кожу снять, порѣзать ломтиами; смазать пожирѣе масломъ металлическое блюдо, насыпать тертаго сыру пармезану, на него положить куски языка, полить растопленнымъ масломъ и бульономъ, въ которомъ варился языкъ, опять присыпать сыромъ, на него куски языка, полить бульономъ, присыпать сыромъ, скропить горячимъ масломъ, вставить въ печь и какъ зарумянится, сейчасъ подать.

Выдать: 1 языкъ, соли, всѣхъ кореньевъ по 1 шт. 10 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 луковицу, 1/4 ф. чухонск. масла, 3/8 ф. сыру пармезану.

739. Мозги. Очистить отъ крови и пленокъ воловій мозгъ, вымыть его, отварить въ водѣ съ уксусомъ и солью, остудить, порѣзать правильными кусками. Желтки растереть хорошенъко съ мукою, развести цѣльнымъ молокомъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, осторожно смѣшать, обмакнуть въ

это тѣсто куски мозга, обсыпать ихъ толчеными сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подать съ кислосладкимъ соусомъ.

Выдать: 1 воловій мозгъ, 1/2 стак. бѣлаго укеусу, соли, 1/2 стак. муки, 8 лож. цѣльнаго молока или сливокъ, 3 яйца, 1/4 ф. масла. На соусъ № 398.

Мозги нужно опускать не въ холодную воду, а въ кипятокъ.

740. Другимъ манеромъ. Очистить мозги отъ крови и пленокъ, положить въ кастрюлю, залить испанскимъ соусомъ, отварить. Нарѣзать ломтиками булку, снявъ предварительно корку, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ хорошемъ чухонскомъ маслѣ, положить на каждую гренокъ кусокъ мозга, скропить растопленнымъ масломъ, поставить въ духовую печь, чтобы зарумянились, переложить рядами на блюдо и подать.

Выдать: 1 бычачій мозгъ, 1 франц. булку, соли, 1/4 ф. масла. На соусъ № 367. Подать отдѣльно соусъ изъ горошка № 413.

741. Солонина. Хорошій кусокъ солонины отъ филей или сѣбка опустить въ кипятокъ и варить на небольшомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда сварится, вынуть, переложить на блюдо, порѣзать тонкими ломтиками, подать съ картофельнымъ пюре.

Отдѣльно подать хрѣнъ, разведенный укеусомъ.

Выдать: 3—4 ф. солонины, 1 корень хрѣну, 1 чайн. лож. мелкаго сахара. На картофельное пюре № 414.

Многіе на бульонѣ отъ солонины варятъ щи изъ рубленой кислой капусты. Если солонина очень солона, то вымочить ее въ холодной водѣ.

742. Солонина съ пюре изъ гороха. Разварить въ водѣ горохъ, но не переварить, слить съ него воду, откинуть на сито и когда вода стечетъ, протереть на блюдо. Хорошій кусокъ солонины вымыть, опустить въ кипятокъ, сварить; французскую булку порѣзать тоненькими ломтиками, обжарить въ маслѣ, посыпать тертымъ на теркѣ сыромъ. Солонину порѣзать ломтиками, обложить гороховое пюре попеременно солониной и грёнками.

Выдать: 1 ф. гороху, 3 ф. солонины (рулета), 1/2 франц. булки. 1/8 ф. масла.

743. Почки. Хорошія почки (необрѣзныя) перемыть, отварить въ бульонѣ или водѣ съ солью, кореньями, порѣзать тоненькими ломтиками, обмакнуть каждый въ яйцо, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ.

Выдать: 2 почки, соли, 2 яйца, 3 лож. масла, 1/2 стак. сухарей. Точно такъ же готовятъ и свиныя почки.

744. Почки по-французски. Почки опустить въ крутой кипятокъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ, снимая пѣну, вынуть, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками. Вскипятить въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, размѣшать, развести бульономъ пополамъ съ мадерой, положить испеченную и растертую луковицу, куски почекъ, посолить, посыпать слегка мукою и перцемъ, опустить въ соусъ, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на легкомъ огнѣ не менѣе часа.

Выдать: 2—3 почки, 1 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 3/4 стак. крѣпкаго бульону, 3/4 стак. мадеры, 1 луковицу, 6 зеренъ перцу, 1 лож. муки присыпать почки.

Б. Баранина.

745. Молодой барашекъ на вертелѣ. Снять съ барашка кожу, выпотрошить, вымыть хорошенько, ножки обрѣзать, зашить ниткой или заколоть деревянными шпильками разрѣзъ, посадить на деревянный вертелъ, жарить на угляхъ, постоянно поворачивая и смазывая перышкомъ растопленнымъ масломъ и соленой водою, отчего образуется очень вкусная корочка. Подать салатъ.

Выдать: молодого барашка, 3/8 ф. масла, соли 3 стол. ложки.

746. Баранина жареная. Баранью заднюю ножку вымыть, нашинковать просоленнымъ свинымъ саломъ, (ископченнымъ) чеснокомъ, посыпать солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и однимъ анчоусомъ, обвязать толстой ниткой. Положить въ противень нарѣзанныхъ кружками кореньевъ, луку, тмину, лавров. листа, зелени петрушки и укропа, перцу въ зернахъ, гвоздики, на нихъ баранину, покрывъ ее сверху ломтиками сала, влить 1/2 стак. холодной воды, поставить въ горячую печь и жарить, часто поливая. Когда баранина изжарится, вынуть ее изъ противня, нарѣзать сколько нужно, сложить на блюдо, огарнировать кореньями, облить соусомъ изъ подъ баранины, процѣдивъ его сквозь сито.

Выдать: небольшую заднюю ножку баранины 4—4 1/2 ф. или просто кусокъ баранины въ 4 ф., 1/2 ф. сала, 2 луковицы, 1 щепотъ тмины, 3 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перцу, 2 зубца чеснока (кто любитъ), кореньевъ по 1 шт. средней величины, 2 анчоуса, зелени петрушки и укропа, 4 гвоздики.

Когда баранина изжарится, запахъ чеснока пропадетъ, а баранина получитъ отличный вкусъ.

747. Жарное баранина. Заднюю четверть жирнаго барашка вымыть, срѣзать кожу и жилы, обваливать хорошенько въ яйцахъ и сухаряхъ, облить масломъ и обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда будетъ готова, переложить на блюдо, подливку процѣдить, смѣшать съ ложкой лимоннаго сока, облить баранину, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Выдать: заднюю четверть барашка, 2 яйца, 1/2 стак. толченыхъ сухарей, 1/8 ф. масла, 1/2 лимона, соли, зелени петрушки.

748. Жарное баранина съ трюфелями по-англійски. Хорошую заднюю ногу барашка вымыть, снять съ костей, выбить деревянной колотушкой, нашинковать мелкими кусочками ветчины, коринтонами, анчоусами, трюфелями, посыпать солью, толченымъ перцемъ, свернуть въ трубку, обвязать толстой ниткой, изжарить въ духовой печкѣ, поливая почаще растопленнымъ масломъ и соусомъ отъ баранины. Когда будетъ готово, снять нитки, порѣзать, уложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ.

Выдать: баранью заднюю ногу, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 6 корнишоновъ, 8 апчоусовъ. 8 трюфелей, соли, 6 зеренъ англійск. перцу, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

Трюфели нужно вымочить въ водѣ или мадерѣ, корнишоны очистить и разрѣзать каждый на 4 доли.

549. Жаркое баранина съ соусомъ. Заднюю ножку или хороший, мягкій кусокъ баранины вымыть, срѣзать кожу и жилы, напшиковать свѣжимъ свинымъ саломъ, положить въ каменную чашку, залить прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ, присыпать солью, толченымъ перцемъ, порѣзаннымъ мелко лукомъ, зеленую петрушку, поставить въ холодное мѣсто на 2 сутокъ, переворачивать утромъ и вечеромъ, чтобы баранина промариновалась одинаково съ обѣихъ сторонъ; затѣмъ вынуть баранину, изжарить въ духовой печкѣ, поливая сначала масломъ, а потомъ ея собственнымъ сокомъ.

Положить въ кастрюлю кусокъ масла, мелко порѣзанной ветчины, крошечнаго лука, зелени петрушки, ($\frac{1}{2}$ зубка чесноку), гвоздики, лавроваго листа, тмину, базилики, поставить на огонь хорошенько зарумянить, всыпать муки, влить вина, бульону, уксусу, кипятить на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа, снять жиръ, процѣдить сквозь сито. Баранину переложить на блюдо, нарѣзать сколько потребуется, облить приготовленнымъ соусомъ.

Выдать: 1 заднюю ножку или 4 ф. баранины, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, $\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла, 1 лимонтъ, соли, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 луковицы, зелени петрушки 1 горсть, $\frac{1}{8}$ ф. масла, ломоть величину въ ладонь ветчины, $\frac{1}{2}$ зубка чесноку, 5 гвоздикъ, 3 лавров. листа, щепотъ тмину, столько же базилики, $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, 1 стак. красн. вина, 1 стак. бульону, 1 лож. уксусу.

750. Жаркое баранина съ чеснокомъ. Напшиковать вымытую баранину чеснокомъ, разрѣзавъ каждый зубецъ надвое, посолить, надѣть на вертелъ, жарить, подставивъ ситейникъ и, поливая почаще уксусомъ и сокомъ, который будетъ стекать съ баранины.

Выдать: 4 ф. баранины, 5 головокъ чесноку, соли, 3 лож. уксусу.

Отдѣльно подать: гречневую крутую кашу № 312 или соусъ изъ лука № 416 или картофельное пюре № 414 или какой нибудь салатъ.

751. Обыкновенное жаркое баранина. Небольшую заднюю баранью ножку, или мягкій кусокъ баранины вымыть, срѣзать кожу и жилы, посолить, положить на противень или глубокую сковороду, смазать масломъ, поставить въ печь, жарить, поливая почаще уксусомъ, смѣшаннымъ съ масломъ и бульономъ. Подавая къ столу, обложить жаренымъ картофелемъ, отдѣльно подать какой нибудь салатъ.

Выдать: 4 ф. баранины, 3 лож. уксусу, соли, 1 стак. бульону, 3 лож. масла.

752. Баранина тушеная. Баранью заднюю ножку или мягкій кусокъ баранины вымыть, снять лишній жиръ, посолить, натереть хорошенько майораномъ, напшиковать мелкими зубочками чесноку, обмакивая ихъ въ соленую воду, положить въ кастрюлю, налить бульону, уксусу, прибавить нѣсколько листковъ эстрагону, жарить до половины готовности, часто переворачивая. Тогда баранину вынуть, обсыпать густо тертой на теркѣ булкой,

положить на сковороду съ масломъ, вставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ. Бульонъ, въ которомъ варилась баранина, процѣдить, прибавить въ него густой сметаны, немного масла, ложку тертой булки, облить баранину, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: баранью ножку или баранины 4 ф., 1 горсть майорана, 4 головки чесноку, соли, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго уксусу, эстрагону, 1 стак. тертой булки, 4 лож. масла, 1 стак. самой густой сметаны.

Соусу должно быть не менѣе $2\frac{1}{2}$ стакановъ.

753. Бараньи филей подъ соусомъ. Филей барашка изжарить на вертелѣ, остудить, порѣзать не толстыми кусками, сложить въ кастрюлю рядами, перекладывая тоненькими ломтиками шпика, поставить на самый легкій огонь. Положить въ кастрюлю масла, разогрѣть его, всыпать ложку муки, развести, подливая понемногу, бульономъ, положить луку, мелко порубленной зелени петрушки, лавроваго листа, чесноку, тмину, гвоздики, выжать сокъ изъ лимона, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить, подогрѣть, вбить 2 желтка, быстро мѣшая, отставить. Уложить филей безъ сала на блюдо, облить соусомъ, скропить лимоннымъ сокомъ, огаршировать обжаренными шампиньонами.

Выдать: 3 ф. филеевъ, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, соли. На соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. масла, неполн. лож. муки, $\frac{1}{2}$ зубка чесноку, 3 гвоздики, 1 щепотъ тмину, 2 лавров. листа, 1 лож. зелен. петрушки, 1 ф. шампиньоновъ.

754. Баранина по-итальянски. Заднюю ножку барашка вымыть, выбить, посыпать со всѣхъ сторонъ мукою, завернуть въ чистую полотняную тряпку. Вскипятить въ большой кастрюлѣ воды съ солью и вычищенной рѣпой, опустить баранину, поставить на огонь, чтобы хорошо кипѣло. Когда рѣпа сварится, вынуть ее друшлаковой ложкой, протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, поставить на большой огонь, постоянно мѣшая, дать испариться влагъ, положить хорошаго чухонскаго масла, соли, толченаго перцу, тертаго мушкатнаго орѣха, сахару, проварить, подливая понемногу кипяченыхъ густыхъ сливокъ. Баранину порѣзать ломтиками, уложить на круглое блюдо вѣнкомъ, въ середину положить горкой пюре изъ рѣпы, посыпать капарцами и подавать.

Выдать: 1 ножку баранины, $\frac{1}{2}$ стак. муки, соли, 20 шт. желтой сладкой рѣпы, 5 зеренъ англійск. перцу, $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. или чухонск. масла, $\frac{1}{8}$ мушк. орѣха, 2 стол. лож. капарцовъ, 2 куса сахару.

755. Баранина фаршированная по-московски. Легкія, печень и сердце барашка отварить до половины сперва въ водѣ, а потомъ до готовности въ говяжьемъ бульонѣ съ кореньями, перцемъ и лавров. листомъ, откинуть на рѣшето, остудить. Сердце и легкія изрубить сѣчкой очень мелко, печенку истолочь въ ступкѣ, смѣшать все съ гречневой крутой кашей, положить соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, масла. Баранью заднюю ногу вымыть, срѣзать кожу и жилы, снять съ костей посыпать солью, перцемъ, переложить на баранину приготовленный фаршъ, свернуть въ трубку,

обвязать толстой ниткой, положить в противень на разогретое масло, обжарить со всех сторон, безпрестанно смачивая соком от баранины. Когда изжарится, снять нитки, переложить на блюдо, разрезать на куски, сок процедить через сито, снять лишний жир, облить баранину.

Выдать: 1 ногу баранка, легкия, печень, сердце, кореньев по 1 шт., 3 лавров. листа, 15 зерен перца, 1/2 мушкат. ореха, соли, 1 ф. гречневой крупы, 1/4 ф. масла.

756. Баранина с рисом. Четверть жирного баранка, или ф. 4 молодой баранины снять с костей, нарезать кусками, посолить, посыпать толченым перцем, мушкатным орехом, сложить в каменную чашку, присыпать рубленой зеленой петрушкой, луком, лавровым листом, влить масла, оставить так на 3—4 часа. Рис вымыть хорошенько несколько раз в теплой воде, откинуть на друшляк, чтобы стекла вода. Вскипятить бульон с перцем в зернах, луковицей с тремя вложенными в нее гвоздиками, (бульону должно быть так много, чтобы крупа плавала в нем) опустить рис, сварить, откинуть, лук и перец вынуть прочь, смешать с чухонским маслом. За 1/2 часа до обѣда, вынуть баранину из маринада, обжарить на большом огне, положить на блюдо слой горячего рису, на него куски баранины и облить соком из под баранины, подавать.

Выдать: заднюю ногу баранка или баранины 3—4 ф., 1 1/2 стак. прованского масла, 4 лавров. листа, 2 луковицы, 3 гвоздики, 1/2 мушкат. ореха, 1 ф. рису, соли, 1/4 ф. масла.

757. Рагу из баранины. Хороший мягкий кусок баранины сварить в воде с солью, кореньями и припостями, вынуть ее когда сдѣлается мягкой, но не переварить; бульон, в котором варилась баранина процедить, подбить мукою, поджаренной с маслом, прибавить немного готовой горчицы, (домашней) капарцов без уксуса, бѣлаго уксуса, порезанного ломтиками без кожицы и сѣмечек лимона, кусок сахара, баранину порезать небольшими кусками, опустить в соус, прокипятить несколько раз.

В соус можно прибавить отваренного в воде с солью картофеля.

Выдать: 3 ф. баранины, соли, разн. кореньев по 1 шт., 1 луковицу, 10 зерен перца, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 1 лимонъ небольшой, 1/2 чайн. лож. готовой горчицы, 2 лож. масла, 2 стол. лож. капарцов, 1 лож. уксуса, 1 кусок сахара.

758. Баранина с помидорами. Хороший кусок баранины вымыть, натереть солью; на дно противня или кастрюли положить тоненьких ломтиков шпика, порезанных кореньев, перцу в зернах, лаврового листа, на них баранину, смоченную слегка уксусом, влить бульон, закрыть крышкой, тушить на легком огне; когда баранина сдѣлается мягкой, вынуть и порезать ломтиками, в соус положить порезанные надвое красные помидоры (томаты) куски баранины, тушить 1/2 часа, влить вина, прокипятить, мясо вынуть, уложить на блюдо, с соуса снять лишний жир, заправить мукой, протереть сквозь сито, положить сахар, прокипятить раз, облить баранину.

Выдать: 3 ф. баранины, соли, кореньев по 1 шт. средней величины, 2 лавров. листа, 6 зерен англійск. перцу, 2 лож. уксуса, 5—6 помидоров, 1 стакан вина, 1 стакан бульона, 1 лож. муки.

759. Рагу из баранины с свежими огурцами. Покрывать дно кастрюли тонкими ломтиками шпика, положить нарезанных разных кореньев, перцу в зернах, лаврового листа, соли, немного майорану, затѣм баранину, налить воды или бульон, если есть, пополам с бѣлым уксусом, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легком огне. Когда баранина сдѣлается мягкой, вынуть ее. Разогреть в кастрюльке ложку масла, всыпать ложку муки, поджарить докрасна, мѣшая, чтобы не пригорѣла, развести бульоном, в котором варила баранина, процедить его сквозь сито, прокипятить, положить очищенные, порезанные кружками свежие огурцы, выбрав из них сѣмечки, тушить, снять с соуса лишний жир, влить уксуса или вина, опустить порезанную на куски баранину, раз прокипятить.

Выдать: 3 ф. баранины, 1/8 ф. шпика, всех кореньев по 1 шт., 1 луковицу, 2 лавров. листа, 8 зерен англійск. перцу, щепот майорану, соли, 2 стак. уксуса, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 5—6 огурцов, 1 стак. вина.

760. Баранина по-турецки. Баранью грудинку или ребра (котлетная часть) вымыть, положить в кастрюлю, налить холодной водой, отварить с солью, рѣпой, луком, петрушкой, морковью, каларѣйной, селлереем, небольшим количеством базилики; когда баранина будет готова, вынуть ее, а бульон, в котором она варилась процедить. Рис перемыть в нескольких водах, опустить в кипяток так, чтобы крупа плавала в нем свободно, сварить, откинуть на друшляк, перелить холодной водой несколько раз, дать воде стечь, опустить в процеженный бульон. Спѣлыя ягоды барбариса вычистить, положить в рис, прокипятить; муку развести сметаной, также вылить в рис, положить 2—3 листочка шафрану, разобранную на части баранину, прокипятить два раза и подать.

Выдать: 3 ф. бараньей грудинки, соли, 2 рѣпы, 2 луковицы, 1 селлерей, 1 корень петрушки, 1 морковь, немного базилики, 3/4 ф. рису, 1 полную горсть ягод барбариса, 1 стак. сметаны, 2—3 листочка шафрану, 1/2 лож. муки, 1/2 лож. масла.

761. Бараньи котлеты à la jardinière. Приготовить бараньи отбивные котлеты. Влить на металлическое блюдо разогретого чухонского масла, положить на него котлеты, присыпать их солью, толченым перцем, закрыть промасленной бумагой, поставить на огонь, обжарить с обеих сторон, снять с блюда и дать маслу стечь. Очистить и нарезать кусочками морковь, рѣпу, шампиньоны, земляные груши, зеленую фасоль, зеленый горошек, сложить в кастрюлю, налить бульоном, отварить, откинуть на друшляк.

Приготовить бѣлый соус, опустить в него отваренные овощи, прокипятить. Котлеты уложить на круглом блюде вѣнчиком, в середину вылить соус, а сверху положить отваренный в бульонѣ кочанъ цвѣтной капусты, облить его маслом, поджаренным с сухарями и подать.

Выдать: 6 котлетъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 8 зеренъ перцу, 1 морковь, 2 рѣпы, 8—10 шампинионовъ, 8 земляныхъ грунъ, зеленой фасоли и зеленого горошка по 1 горсти, 1 хорошій кочанъ цвѣтной капусты, 4 лож. масла, 6 сухарей. На соусъ № 415.

Точно такъ же можно приготовить и телячьи отбивныя котлеты.

762. Баранья грудинка со спаржей. Отварить баранью грудинку въ бульонѣ съ солью, кореньями и припостями, вынуть, остудить, разрѣзать на куски. Незадолго до подачи къ столу, сложить куски грудинки въ кастрюлю, влить ложки 4 бульона безъ жира, слегка зарумянить; французскую булку порѣзать тоненькими ломтиками, обжарить въ сливочномъ маслѣ, уложить ихъ на блюдо, перекладывая кусками грудинки, а въ середину вылить рагу изъ спаржи.

Выдать: бараньей грудинки 3 ф., соли, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перцу, 1 луковицу, 1 франц. булку въ 5 коп., $\frac{1}{4}$ ф. масла. На рагу № 444.

763. Отбивныя бараньи котлеты. Для этихъ котлетъ нужно взять реберную (котлетную) часть, отдѣлить по два ребра отъ позвонка, отбить все мясо внизъ, оставивъ по одной косточкѣ, выбить мясо тупою стороною ножа, придать форму продолговатой котлеты, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ. Масло разогрѣть на сковородѣ, уложить на него котлеты, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подать съ картофельнымъ пюре № 414, съ соусомъ изъ зеленого горошка № 445, съ зелеными бобами № 448 или съ соусомъ изъ стручковъ сахарнаго гороха № 447 или подать салатъ.

Выдать: 3 ф. баранины, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

764. Рубленныя котлеты изъ баранины. Мягкій кусокъ баранины вымыть, порубить какъ можно мельче, выбрать жилы, положить толченаго перцу, 2 ложки чухонскаго масла, намоченной въ молокѣ и отжатой булки, желтки, порубить еще хорошенько, подѣлать небольшія котлетки; черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа обвалять ихъ въ яйцахъ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подать съ соусомъ изъ горошка № 409 или съ соусомъ изъ шампинионовъ.

Выдать: 2 ф. мягкой баранины, соли, 6 зеренъ перцу, 2 желтка, 1 франц. булку въ 3 коп., $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла. На соусъ изъ горошка № 445 или изъ шампинионовъ № 381.

765. Гаши изъ баранины по-татарски. Баранину очистить отъ кожи и жилъ, изрубить очень мелко съ печеными и очищенными отъ кожи каштанами, или варенымъ картофелемъ, посолить, еще порубить хорошенько, выбрать всѣ жилки, подѣлать изъ этого мяса въ родѣ сосисекъ; муку пережарить съ масломъ, обвалять въ ней гаши, уложить на сковороду, слегка обжарить, переложить въ кастрюлю, прибавить масла, толченаго перцу, мушкатнаго орѣха, налить хорошаго бульону такъ, чтобы гаши только покрылись имъ, варить на самомъ легкомъ огнѣ около часа, по временамъ встряхивая кастрюлю, чтобы не пригорѣли, но не мѣшать ложкой, такъ какъ

гаши очень нѣжны и могутъ поломаться. За 10 минутъ до отпуска, влить самой свѣжей сметаны, прокипятить раза два.

Выдать: 2 ф. баранины безъ костей, $\frac{3}{4}$ ф. каштановъ, соли, 1 стак. самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 зеренъ перцу, 3 стак. бульона.

766. Бараньи почки на спичкахъ. Бараньи почки очистить отъ кожи, разрѣзать каждую надвое, но не до конца, продѣть ихъ на деревянныя тоненькія спички такъ, чтобы половинки почекъ находились одна отъ другой въ нѣкоторомъ разстояніи. Между тѣмъ, налить въ широкую кастрюлю растопленнаго масла, поставить на плиту, а когда закипитъ, опустить почки и жарить на большомъ огнѣ. Когда обжарятся съ обѣихъ сторонъ, вынуть изъ кастрюли, положить между половинками почекъ поджаренной въ маслѣ рубленой зелени петрушки и укропа, уложить на нагрѣтое блюдо и полить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 6 паръ почекъ, $\frac{1}{2}$ лимона, соли, $\frac{3}{8}$ ф. масла.

767. Бараньи мозги подъ соусомъ. Очистить мозги отъ крови и оболочекъ, положить въ теплую воду на $\frac{1}{2}$ часа. затѣмъ опустить въ кипятокъ и варить до тѣхъ поръ, пока побѣлѣютъ, вынуть, положить на рѣшето, чтобы стекла вода. Положить въ кастрюлю масла, порѣзанные шампинионы и лукъ, на нихъ обсыпанные мукою мозги, соли, налить бульономъ или водой, закрыть кастрюлю крышкой, варить на самомъ легкомъ огнѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать, мозги вынуть на горячее блюдо, а въ соусъ, не снимая его съ огня, влить лимоннаго сока, взбить желтки, быстро мѣшая и сейчасъ же вылить на мозги.

Выдать: 3 мозга бараньихъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 2 желтка, 2 луковицы, 1 ф. шампинионовъ, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона.

768. Жареные бараньи языки. Отварить бараньи языки въ соленой водѣ съ кореньями, снять съ нихъ бѣлую кожицу, надрѣзать каждый въ длину на $\frac{3}{4}$, смазать прованскимъ масломъ, уложить въ кастрюлю, посыпать рублеными шампинионами, рубленой зеленью петрушки, солью, толченымъ перцемъ и тертымъ хлѣбомъ, положить зубокъ чесноку, кто любитъ, изжарить.

Выдать: 6 языковъ бараньихъ, $\frac{1}{4}$ стак. прованск. масла, соли, 6 зеренъ перцу, 1 зубокъ чесноку, $\frac{1}{2}$ ф. шампинионовъ, 3 лож. тертой булки.

769. Бараньи ножки à la poulette. Бараньи ножки опустить на минуту въ холодную воду, потомъ обдать ихъ кипяткомъ, очистить всю шерсть, вымыть хорошенько, сложить въ кастрюлю, налить водой и варить на небольшомъ огнѣ; когда ножки сдѣлаются мягкими, вынуть изъ воды, надрѣзать каждую вдоль, выбрать большіе кости. Шампинионы очистить отъ верхней кожицы, обрѣзать корешки, перемыть, если большіе, порѣзать каждый на 3—4 части, положить въ кастрюлю, прибавить мелко порубленной зелени петрушки, соли, толченаго перцу, очень немного мушкатнаго орѣха, масла, опустить туда же сваренныя ножки, налить бульону, въ которомъ они

варились, поставить на плиту, чтобы кипѣли. Когда шампинионы сварятся, разбить хорошенько желтки съ мелкимъ сахаромъ и передъ самымъ отпускомъ, влить въ соусъ, быстро мѣшая, выжать сокъ изъ лимона и подавать въ глубокомъ блюдѣ.

Выдать: 6—8 пожекъ, 1 ф. шампинионовъ, 1 лож. порублен. зелен. петрушки, соли, 5 зеренъ англійск. перцу, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 4 лож. масла, 2 желтка, 2 стол. лож. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ лимона.

770. Бараньи ножки съ огурцами. Приготовить бараньи ножки какъ сказано въ № 769, отварить ихъ въ водѣ съ уксусомъ, разрѣзать каждую ножку на 2—3 куска. Огурцы вычистить, наръзать небольшими кусочками и держать въ уксусѣ съ солью въ теченіе двухъ часовъ, потомъ вынуть и отжать. Положить въ кастрюлю съ масломъ ножки и огурцы, прибавить зеленой петрушки, шарлотокъ, зубокъ чесноку, кто желаетъ, лаврового листа и гвоздики, поставить на огонь и обжарить; развести муку бульономъ, влить въ кастрюлю съ пожками, закрыть крышкой, тушить. Когда же поспѣютъ огурцы, вбить разведенные сливками желтки, подогрѣть, но не кипятить.

Выдать: 6 пожекъ бараньихъ, 5 огурцовъ, 3 лож. масла, 2 лож. уксусу, 1 лож. рублен. зелен. петрушки, 6 шарлотокъ, 2 лавров. листа, 2 гвоздики, 1 стак. сливокъ, 2 желтка, соли.

Или отварить бараньи ножки въ водѣ съ солью, кореньями, вынуть кости, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ и подать съ картофельнымъ пюре или кислосладкимъ соусомъ.

В. Телятина.

771. Жаркое телятина съ лукомъ. Заднюю четверть телятины вымыть, прошиповать свинымъ некопченнымъ саломъ и языкомъ, положить на двое сутокъ въ прованское масло съ разными кореньями, лавровымъ листомъ и тминомъ, переворачивать каждое утро и вечеръ. Вынуть телятину изъ масла, обобрать всѣ коренья, обмазать кругомъ варенымъ и протертымъ сквозь сито лукомъ, обернуть слоенымъ тѣстомъ, смазать желткомъ, вставить въ горячую печь на 2 часа. Когда хорошо запечется, разрѣзать осторожно острымъ ножомъ на куски и подать, обливъ процѣженной подливкой изъ подъ телятины.

Выдать: заднюю четверть телятины 4—5 ф., $\frac{1}{4}$ ф. свинаго сала, $\frac{1}{4}$ языка, прованскаго масла, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 6 лавров. листьевъ, 1 горсть тмину, $\frac{1}{2}$ ф. луку. На слоеное тѣсто № 133.

772. Жаркое телятина со сметаной. Заднюю четверть телятины мочить въ молокѣ часа три, вынуть, насухо обтереть, положить на противень березовыя лучинки крестъ-на-крестъ, на нихъ телятину, посолить, влить бульону, поставить въ печь и жарить, поливая почаще сначала масломъ, а потомъ соусомъ изъ подъ телятины. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, облить телятину сметаной, опять вставить въ печь. Нужно наблюдать, чтобы телятина не пере-

жарилась. Когда будетъ готова, наръзать аккуратно тонкими ломтиками по числу обѣдающихъ, остальное положить кускомъ на блюдо, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито. Подать какойнибудь салатъ или соленье.

Выдать: заднюю четверть телятины, молока, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. сметаны, соли.

773. Телятина жаркое обыкновенное. Заднюю четверть телятины мочить въ соленой водѣ 4—5 часовъ для того, чтобы она была сочная и мягкая, вынуть, посолить, облить масломъ и очень небольшимъ количествомъ уксуса, положить на противень березовыя лучинки крестъ-на-крестъ, на нихъ телятину, жарить въ духовой печкѣ, почаще поливая ее собственнымъ сокомъ. Когда будетъ почти готова, смазать желткомъ, присыпать толчеными сухарями, полить масломъ, дожарить, не переворачивая больше.

Выдать: заднюю четверть телятины 4—5 ф., 2 горсти соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 лож. уксусу, 3 сухаря.

774. Жаркое телятина съ икрой. Хорошую четверть жириаго теленка мочить въ соленой водѣ часа три, потомъ вынуть, посолить, облить масломъ и жарить на вертелѣ, на легкомъ огнѣ, поливая почаще масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ и сметаной. Когда изжарится, снять съ вертела, наръзать кусками, уложить въ кастрюлю, перекладывая науюной икрой, смѣшанной съ прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ и тертой булкой, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на плиту на $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: заднюю четверть теленка, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 3 лож. сметаны, 2 лож. уксусу, $\frac{1}{2}$ ф. икры, $\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, 4 лож. тертой булки.

775. Жаркое телятина съ бешмелемъ. Заднюю четверть телятины мочить въ очень соленой водѣ нѣсколько часовъ, потомъ вынуть, изжарить до половины готовности, поливая ее собственнымъ сокомъ, вынуть изъ печки, смазать бешмелемъ, опять вставить въ печь, зарумянить, опять смазать бешмелемъ, зарумянить, повторить это 3—4 раза. За 15 минутъ до обѣда, смазать бешмелемъ, сверху посыпать тертымъ на теркѣ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ и тертой булкой, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы зарумянилась. Подавая, полить соусомъ, процѣживая его черезъ сито.

Или, до половины изжаренную телятину наръзать ломтиками, сложить такъ, чтобы имѣла видъ цѣльнаго жаркого, перекладывая каждый кусокъ бешмелемъ, сверху также смазать бешмелемъ, присыпать тертымъ сыромъ и тертой булкой, полить масломъ, вставить въ горячую печь на 15 минутъ.

Выдать: заднюю четверть телятины, соли, 3 лож. масла. На соусъ бешмель № 350.

776. Жаркое телятина съ соусомъ изъ сметаны. Вымоченную въ соленой водѣ телятину смазать кругомъ масломъ, посолить, положить на глубокую сковороду или противень, вставить въ печь, жарить, поливая сметаной. Поставить на плиту кастрюльку съ масломъ и когда закипитъ, высыпать муку,

развести сметаной, смѣшать съ подливкой изъ подъ телятины, облить жаркое, поставить въ печь, чтобы хорошенько зарумянилось.

Выдать: заднюю четверть телятины, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 1 лож. муки, 2 стак. сметаны.

777. Рулетъ изъ телятины. Кусокъ жирной телятины, всего лучше отъ задней ноги, вымыть, вынуть кости, посолить, нашпиковать; чухонское масло смѣшать съ толченымъ перцемъ, лимоннымъ сокомъ, смазать телятину, свернуть ее рулетомъ, (въ трубку) обвязать толстой ниткой, жарить въ горячей печкѣ, поливая почаще масломъ и сокомъ.

Выдать: 4—5 ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, соли, 1 небольшой лимонъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченого англійск. перца.

Къ этому жаркому подается сладкій салатъ. Кости отъ телятины можно положить въ борщъ или сварить изъ нихъ похлебку съ картофелемъ, прибавивъ 1— $\frac{1}{2}$ ф. говядины.

778. Телятина съ листьями цикорія. Нашпиковать заднюю четверть телятины, сварить съ солью, кореньями и приностями.

Цикорный салатъ (молодые листья цикорія) перебить, порѣзать, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ тертой булкой, бульономъ изъ подъ телятины, желтками и сметаной, прокипятить, облить телятину.

Выдать: заднюю ножку телятины, соли, кореньевъ по 1 шт., 3 гвоздики, 2 лавров. листа, 2 лож. тертой булки, листьевъ цикорія, 2 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 стак. бульону, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

779. Телятина жареная кусками. Хорошій кусокъ телятины вымыть, наръзать кусками въ два пальца толщиной, слегка побить тупою стороною ножа, посыпать солью и толченымъ перцемъ. Глубокую сковороду или кастрюлю смазать хорошо масломъ, налить вина, закрыть крышкою, тушить на небольшомъ огнѣ; когда будетъ готово, телятину вынуть на блюдо, а въ кастрюлю влить 2—3 ложки крѣпкого бульону, уксусу или лимоннаго сока, прокипятить, облить жаркое.

Выдать: 3 ф. телятины, соли, 8 зеренъ перца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 стак. бѣлаго вина, 1 лож. уксусу или $\frac{1}{2}$ лимона.

780. Телятина съ рисомъ и кореньями. Мягкій кусокъ телятины вымыть, опустить въ горячую воду, дать вскипѣть только разъ, вынуть, порѣзать небольшими кусками. Вымытый рисъ отварить, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой. Коренья: петрушку, морковь, сельдерей порѣзать кружками, отварить въ бульонѣ, тоже откинуть на друшлякъ. Положить въ кастрюлю масла, на него коренья, рисъ, телятину, опять коренья, рисъ, телятину, налить $\frac{1}{2}$ стак. бульону, сверху положить цѣлую луковицу, кусокъ масла, закрыть плотно крышкою и тушить на легкомъ огнѣ. Отпуская къ столу, луковицу вынуть прочь, осторожно выложить на блюдо.

Выдать: 3 ф. мягкой телятины, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, $\frac{3}{4}$ ф. рису, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. крѣпкого бульону.

781. Жареная фаршированная лопатка. Взять жирную переднюю лопатку небольшого теленка, вымыть, осторожно вынуть кости, нафаршировать такимъ фаршемъ: фунтъ мякиша француз. булки смочить молокомъ, крѣпко отжать, смѣшать съ толченымъ перцемъ, солью, рубленой зеленою петрушкой и укропа, масломъ, мушк. орѣхомъ и желтками, зашить все дырки, посолить, облить масломъ, вставить въ печь, жарить, поворачивая и, поливая почаще сокомъ. Если подливки будетъ мало, влить немного бульону; передъ обѣдомъ присыпать жаркое толчеными сухарями, хорошо зарумянить. Подавая, нитки вынуть, порѣзать телятину, сложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 1 переднюю лопатку, 1 ф. мякиша франц. булки, соли, 3 желтка, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 5 зеренъ перца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 сухаря.

782. Жарное телятина съ макаронами. Заднюю четверть телятины мочить 3 часа въ соленой водѣ, вынуть, изжарить съ масломъ, часто поливая, наръзать большими кусками, посолить, слегка присыпать толченымъ перцемъ, уложить на большую сковороду или противень, смазанный масломъ. Итальянскія макароны отварить въ водѣ съ солью, откинуть на друшлякъ, смѣшать съ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ, разложить на куски телятины, присыпать сыромъ, вставить въ горячую печь на 30 минутъ.

Выдать: четверть мален. теленка или 4 ф. телятины, 3 лож. тертаго сыру, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 6 зеренъ англійск. перца, соли.

783. Отбивныя котлеты телячьи. Взять телячьи котлеты, вымыть ихъ, отбить все мясо внизъ, оставивъ косточку, побить тупою стороною ножа, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на кипящее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подаются: съ картофельнымъ пюре, № 414, соусомъ изъ горошка № 413 или съ краснымъ соусомъ № 353.

Выдать: 6 котлетъ, 2 яйца, 6 сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Или приготовить отбивныя котлеты такъ: обжарить котлеты какъ сказано выше; отварить телячій мозгъ въ водѣ съ солью и лож. уксусу, остудить, разрѣзать на 6 частей, положить по одной на каждую котлету, присыпать мелкими сухарями, скропить растопленнымъ масломъ, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. 1 луковицу мелко покрошить, смѣшать съ изрубленною зеленою петрушкой, обжарить въ маслѣ. Сырой телячій мозгъ протереть сквозь сито, смѣшать съ лукомъ и $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, прокипятить, мѣшая, остудить слегка, вбить 2 сырыхъ желтка, облить уложенныя на блюдѣ котлеты, присыпать сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Если телячій мозгъ большой, достаточно одного.

784. Бланкеты изъ телятины. Нарѣзать кусковъ въ родѣ зразовъ въ палецъ толщиной отъ задней четверти телятины, нашпиковать каждый кусокъ, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, обсыпать мукою, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Кастрюлю смазать масломъ, уложить бланкеты, пересыпая мелко порубленными сардинками и

наструганным сухим бульоном, влить свежей сметаны, лимонного сока, поставить на огонь минутой на 20.

Выдать: 3 ф. телятины, 8 зерен перца, 2 лож. муки, 2 яйца, 5 сухарей или 1 стак. тертой булки, 1/4 ф. масла, 10 сардинок, кусок сухого бульона, 1 1/2 стак. свежей сметаны.

785. Телятина съ сморчками. Не очень толстый, подлинный кусок телятины нашинковать, посыпать солью, толченым перцем, оставить на час. Перебрать и перемять хорошенько в нескольких водах свежие сморчки, изрубить их, смешать с солью, перцем, маслом, сложить в кастрюлю, обжарить, мѣшая, влить сметаны, прокипятить, прибавить сухарей, 2 сырых желтка, размѣшать, разложить на телятину ровным слоем, свернуть в трубку, обвязать ниткой, изжарить, поливая маслом.

Выдать: 4—5 ф. телятины, 1 ф. сморчков, 1/4 ф. масла, 5 лож. толченых сухарей, 2 желтка, 1 стак. сметаны, 5 зерен перца.

786. Зразы изъ телятины съ фаршемъ. Сырую телятину порѣзать кусками в палец толщиной, побить тупою стороною ножа, посолить. Телячьи почки или просто мягкий кусок телятины мягко изрубить съ почечным жиром, положить соли, толченого перца, мелко покрошенного лука, еще порубить. Положить на каждый кусок телятины, приготовленного фарша, разровнять, свернуть туго в трубку, обвязать ниткой, обжарить в масле. Перед самым обѣдом вынуть зразы на блюдо, а в соус влить 1/2 стак. бульона, всыпать бѣлых сухарей, прокипятить и вылить на зразы, огарнировать отварным или жареным картофелем.

Выдать: 2 1/2—3 ф. телятины, 1—2 телячьи почки, смотря по величинѣ, 1/3 ф. почечного жира, 1 луковицу, 6 зерен перца, соли, 1/4 ф. масла, 1 лож. толченых сухарей, 2 ф. картофеля.

787. Зразы рубленые съ фаршемъ изъ сарделекъ. Очистить мягкий кусок телятины от жил, мелко изрубить, положить соли, толченого перца, тертой на теркѣ черствой булки, смешать, подѣлать круглые зразы величиною в донышко десертной тарелки, обвалить в яйцѣ и сухарях, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Сливочное масло разогрѣть, положить в него очищенных от костей, мелко порубленных сарделекъ, слегка поджарить; разрѣзать на двѣ части каждую зразу, положить на одну масла съ сардельками, прикрыть другою, уложить на блюдо. Сдѣлать это нужно очень скоро, чтобы зразы не успѣли остыть. В соус от зразовъ влить 1/2 стак. хорошего бульона, положить кусочекъ продажного бульона, прокипятить, облить зразы.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 3 коп. франц. булку, 10 сарделекъ, 2 яйца, 1/4 ф. масла, кусочекъ сухого бульона, 5 зерен перца, соли, 1/2 стак. сухарей.

788. Котлеты рубленые. Мягкий кусок телятины мелко порубить съ почечным жиром, положить соли, намоченной в молокѣ и отжатою булки, желтки, порубить еще, подѣлать небольшія котлетки, вложить косточки,

смазать яйцомъ, посыпать сухарями, обжарить в масле съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, облить острым соусомъ.

Или изжаренныя котлеты уложить на фаршированное блюдо рядами, перекладывая отварным в жирномъ бульонѣ рисомъ, скропить растопленным маслом, вставить в печь на 1/2 часа. Подать съ бѣлым соусомъ.

Выдать: 2 ф. телятины, 1/4 ф. почечного жира, соли, 2 желтка, франц. булку в 3 коп., 1 стак. молока, 1 яйцо, 1/2 стак. толченых сухарей, 1/4 ф. масла. На соус № 377.

Или 1 стак. рису, на соус № 336.

789. Рубленые котлеты съ бешемелемъ. Рубленые котлеты, приготовленные какъ сказано в № 788, не обваливая в яйцѣ и сухаряхъ, уложить на противень, смазанный маслом, покрыть каждую котлету бешемелемъ, присыпать сверху тертым сыромъ, вставить в печь. Бешемель готовится такъ: масло прокипятить с мукою нѣсколько разъ, влить сметаны, дать кипѣть, пока погустѣетъ, мѣшать, чтобы не пригорѣло, остудить.

Выдать: 2—2 1/2 ф. телятины, 1 франц. булку в 3 коп., 6 зерен англійск. перца, соли, 1 лож. масла смазать противень. На бешемель: 1 лож. масла, 1/2 стак. муки, 3/4 стак. сметаны или 1 1/2 стак. сливокъ, соли, 1/4 ф. швейцарскаго сыру.

790. Соусъ изъ телячьяго ливера. Свиное сало порѣзать тоненькими пластинками, сложить ихъ в кастрюлю, поставить на плиту, растопить на половину, положить телячью печенку, легкое и сердце, перцу в зернахъ, покрошенного лука, немного соли и, не поливая ничѣмъ, вставить в другую большую кастрюлю съ горячей водой, поставить на огонь и варить полчаса, вынуть изъ кастрюли печень, легкое и сердце, а в кастрюлю влить 3 стак. хорошаго бульона, уварить до половины, процѣдить. Натереть на теркѣ 1 луковицу, смешать с масломъ, мукою, поджарить, развести процѣженнымъ бульономъ, положить капарцовъ, кишмишу, уксусу, вбить желтки, разбитые с ложкой воды, опустить в соус мелко порѣзанные легкое, сердце и печенку, проварить, сложить на блюдо, огарнировать фаршированными яйцами № 236.

Выдать: 1 ливеръ отъ маленькаго теленка, 1/3 ф. свиного сала, 10 зерен англійск. перца, 2 луковицы, 3 стак. бульону, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 лож. уксусу, 2 лож. капарцовъ, 1 горсть кишмишу, 1 кусокъ сахару, 2 желтка.

791. Телячья печенка жареная на вертелѣ. Взять печенку маленькаго теленка, вымыть ее, нашинковать погуце, положить в каменную чашку, присыпать солью, толченым перцемъ, рубленой зеленью петрушки, ломтиками лука, лавровым листомъ, маленькой щепотью тиміана, залить прованскимъ масломъ, оставить на 2 часа. Затѣмъ вынуть печенку, очистить отъ кореньевъ, надѣть на вертелъ, укрѣпить тоненькой веревкой на обѣихъ концахъ, облить лимоннымъ сокомъ, виномъ Бордо или хорошимъ бѣлымъ виномъ, обернуть хорошо промасленной бумагой, обвязать ниткой и жарить на довольно большомъ огнѣ.

За $\frac{1}{4}$ часа до отпуска къ столу, снять бумагу, зарумянить печенку со всехъ сторонъ, переложить на блюдо, облить перцовымъ соусомъ.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, $\frac{1}{4}$ ф. шипку, соли, 15 зеренъ англійск. и прост. перцу, 1 лож. рубленой зелени петрушки, 1 луковицу, 5 лавров. листковъ, 1 цепоть тимьяну, 1 бутылочку прованск. масла, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. вина Бордо или бѣлаго. На соусъ № 378.

792. Другимъ манеромъ. Небольшую телячью печенку мочить въ молоко въ теченіе трехъ часовъ, вынуть, обтереть, очистить отъ жилъ и пленки. порѣзать ломтиками, посолить, обвалить въ мукѣ, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, влить хорошей сметаны, прокипятить и подать.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, соли, 1 бут. молока, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 стак. свѣжей сметаны.

Или обжарить печенку какъ сказано выше, сложить на блюдо, облить вмѣсто сметаны краснымъ соусомъ № 353.

793. Телячья печенка по-итальянски. Приготовить небольшую телячью печенку какъ сказано въ № 791, разрѣзать небольшими ломтиками, обжарить въ прованскомъ маслѣ въ глубокой сковородѣ, вынуть, дать стечь маслу, уложить на блюдо, облить итальянскимъ соусомъ № 364, скропить лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1 небольшую телячью печенку, 1 бут. прованск. масла, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шипку, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 1 лож. рублен. зелени петрушки, 5 лавров. листковъ, 1 луковицу, 1 цепоть тимьяну, $\frac{1}{2}$ лимона.

794. Крокеты изъ телятины. Разогрѣть въ кастрюлѣ масло, всыпать муку, поджарить, но не давать зарумяниться, развести хорошимъ бульономъ пополамъ со сливками, положить соли, рубленой зеленой петрушки, перцу, мелко порѣзанныхъ грибовъ, проварить, чтобы соусъ сгустился, смѣшать съ мелко порубленною оставшеюся жареной или вареной телятиной, поставить въ холодное мѣсто; когда застынетъ, скатать шарики величиною въ лѣсное яблоко, обвалить въ мукѣ, смазать яйцомъ, обсыпать толчеными сухарями, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, присыпать обжаренной въ маслѣ рубленой зеленью петрушки.

Выдать: 2 ф. жареной или вареной телятины, 2 лож. муки, 1 стак. бульона, 1 стак. сливокъ, 10 шт. шампинионовъ, 6 зеренъ перцу, соли, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 лож. рублен. зелени петрушки.

795. Телячья грудинка подъ соусомъ. Вымыть въ холодной водѣ телячью грудинку, порѣзать равными четырехугольными кусками, сложить въ кастрюлю, налить водой пополамъ съ бѣлымъ виномъ, положить соли, перцу въ зернахъ, зеленой петрушки, порѣзанныхъ кореньевъ, поставить на огонь. Когда сварится, вынуть на разостланное полотенце, остудить подъ легкимъ прессомъ, обмокнуть каждый кусокъ въ густой нѣмецкій соусъ № 342, обвалить хорошенъко въ тертой на теркѣ булкѣ, обжарить въ кипящемъ фри-

тюрѣ или маслѣ, уложить на блюдо, середину наполнить рагу изъ спаржи № 440 или соусомъ изъ зеленыхъ стручковъ горошка.

Выдать: 3 ф. грудинки, соли, кореньевъ по 1 шт., 10 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго вина, зеленой петрушки, $\frac{1}{4}$ ф. фритюра или масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 луковки. На рагу изъ спаржи № 444 или на соусъ изъ стручковъ. На нѣмецкій соусъ № 345.

796. Грудинка съ соусомъ изъ смородины. Сварить до половины готовности грудинку, вынуть косточки, сполоснуть въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ изъ подѣ грудинки, прибавить соли, простого и англійскаго перцу въ зернахъ, покромшенныхъ кореньевъ, шипку, лукъ, доварить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, порѣзать на куски, обвалить въ яйцахъ и тертой на теркѣ булкѣ, обжарить въ маслѣ на большомъ огнѣ.

Смородину перебрать, перемыть, сложить въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла, сахару, нѣсколько ложекъ очень крѣпкаго бульону, размѣшать, поставить на огонь минутъ на 15.

Грудинку сложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: 3 ф. грудинки, $\frac{1}{8}$ ф. шипку, соли, 1 луковицу, кореньевъ средн. величины по 1 шт., 10 зеренъ англійск. и прост. перцу, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 ф. смородины, 4 лож. бульону, 3 лож. мелкаго сахару.

797. Грудинка телячья съ помидорами. Жирную телячью грудинку вымыть, посолить, положить на противень, полить масломъ, вставить въ печь, изжарить до половины. Зрѣлые красные помидоры (томаты) перемыть, сложить въ кастрюлю, налить воды или бульону такъ, чтобы помидоры чуть покрылись, прибавить чухонскаго или сливочнаго масла, сварить, помѣшивая, чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и мукою, облить этимъ пюре до половины изжаренную грудинку, опять вставить въ печь; черезъ $\frac{1}{4}$ часа снова полить и такъ до тѣхъ поръ, пока грудинка изжарится совершенно. Такъ изжаренная грудинка очень вкусна и имѣетъ чрезвычайно красивый видъ.

Выдать: 4 ф. грудинки, 5 лож. масла, соли, 8—10 шт. красныхъ помидоровъ, 1 полную лож. мелкаго сахару, 1 лож. муки.

798. Грудинка телячья съ черносливомъ. Взять хорошую жирную телячью грудинку, вымыть ее, сдѣлать въ ней два несквозныхъ разрѣза: одинъ въ ширину, а другой въ толщину, вложить въ эти разрѣзы черносливъ безъ косточекъ, разрѣзы плотно зашить ниткой, положить въ кастрюлю или глубокую сковороду вмѣстѣ съ разными кореньями, зеленью петрушки, тимьяномъ, лавровымъ листомъ, облить нѣсколькими ложками жирнаго бульона, положить масла и поставить на 1 часть въ печь, жарить, поливая сокомъ почаще. Когда грудинка изжарится, разрѣзать нитки, осторожно выдернуть ихъ, порѣзать грудинку на куски, сложить на блюдо, огарнировать съ одной стороны картофельнымъ пюре № 414, а съ другой, обжаренными въ маслѣ луковками, облить процеженнымъ соусомъ изъ подѣ грудинки.

Выдать: 4—5 ф. грудинки, 1 ф. черносливу, кореньев по 1 шт., 1 луковицу, горсть зелени петрушки, соли, 1 щепот тмину, 2 лавров. листка, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 20 луковок (шарлоток).

799. Фрикасе из телячьей грудинки с рисом. Телячью грудинку разрезать на куски по два ребра, опустить в горячую воду, раз вскипятить, снять накипь, вынуть, перемыть в холодной воде, посолить, налить процеженным бульоном, варить с кореньями и приностями до готовности; муку и масло смешать, поджарить, но не докрасна, развести бульоном, в котором варилась грудинка, положить ломтики лимона без желтки, вскипятить, процедить, всыпать немного зелени петрушки, вбить желтки, подогреть, мешая, но не кипятить. Перомытый рис отварить в бульоне или воде с куском масла, огарнировать им, сложенную на блюдо грудинку, облить соусом.

Выдать: 3 ф. грудинки, кореньев небольшой величины по 1 шт., 2 лавров. листка, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 8 зерен перца английск., 2 желтка, немного зеленой петрушки, 2—3 ломтика лимона, $\frac{1}{2}$ стак. рису.

800. Грудинка телячья с раками и цветной капустой. Телячью грудинку разрезать на куски, опустить в горячую воду, раз вскипятить, вынуть, перемыть в холодной воде, посолить, сложить опять в кастрюлю, налить тем же процеженным бульоном, варить до мягкости с кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры и сока, зеленой петрушки. Когда грудинка сварится, вынуть ее. Ложку ракового масла растереть с мукою, развести бульоном, в котором варилась грудинка, вскипятить, процедить, опустить в этот соус отваренные раковые ножки и шейки, цветную капусту, предварительно сваренную в бульоне, несколько штук спаржи, вскипятить, облить грудинку, уложенную на блюдо, огарнировать разными фигурками из слоеного теста.

Выдать: 3 ф. телячьей грудинки, соли, некрупных кореньев по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зерен английск. перцу, зеленой петрушки, $\frac{1}{4}$ лимона, 2 лож. ракового масла, 1 лож. муки, 3 стак. бульону, 30 раков, 1—2, смотря по величине, головки цветной капусты, 12 шт. спаржи. На слоеное тесто № 133 ($\frac{1}{3}$ часть).

801. Грудинка жареная с бешемелем. Изжарить телячью грудинку до половины, поливая ее маслом, надрезать, не отделяя совершенно, смазать бешемелем, вставить в печь; когда бешемель запечется, опять смазать соусом, запечь и так повторить 3—4 раза; последний раз смазать бешемелем, присыпать тертой булкой и швейцарским сыром, хорошо зарумянить в горячей печке, переложить на блюдо, полить соком из под грудинки.

Выдать: 3 ф. грудинки без горла, 3 лож. масла, соли. На бешемель № 350.

Или $\frac{1}{2}$ стак. сметаны влить в кастрюлю, положить 1 лож. муки, 1 целое яйцо, соли, немного тертого мускатного ореха, смешать, прокипятить, остудить, и смазывать жаркое.

802. Грудинка телячья с сардельками или сосисками. Телячью грудинку вымыть, порезать на куски, обжарить в масле, сложить в кастрюлю на пластинки шпика; порезать мелко белый лук и коренья, поджарить в масле с мелко порезанной ветчиной, развести бульоном, заправить мукой, прокипятить несколько раз, процедить, вылить в кастрюлю с грудинкой, поставить на плиту, тушить, пока шпик и телятина уварятся. Несколько сарделек очистить от костей, порубить, положить в соус, прокипятить, или опустить в соус сосиски или домашние колбасы № 2265, дать им увариться, выложить на блюдо и подать.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. грудинки, $\frac{1}{8}$ ф. шпика, 2 луковицы, кореньев по 1 шт., $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 3 стак. бульону, 6—8 сарделек или 6 сосисек, 1 лож. муки, соли.

803. Студень из телячьей грудинки. Сварить телячью грудинку вместе с телячьими ножками, разными кореньями, солью, вынуть, сполоснуть в теплой воде, кости отделить, положить обратно в бульон, проварить еще; грудинку порезать кусками. Бульон, в котором варились ножки и грудинка, процедить сквозь частую салфетку, снять жир, если нужно, очистить. Поставить на лед металлическую форму, налить в нее немного процеженного бульона, дать застыть, уложить куски грудинки и ножки, наполнить форму до краев бульоном. Когда застынет, выложить из формы на блюдо, вложить в середину пучек зелени и подать с следующим соусом: натереть на терке хрен, развести белым уксусом, прибавить сметаны, соли, мелкого сахара, рубленой зелени петрушки и укропа.

Выдать: небольшую грудинку, 4 ножки, некрупных кореньев по 1 шт., 1 корень хрену, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 лож. мелкого сахара, соли, 1 лож. порублен. зелени петрушки.

804. Телячья головка с бешемелем. Отварить очищенную головку и ножки так, чтобы мясо легко отделялось от костей, в воде с солью, кореньями, приностями и ложкой уксуса, вынуть из воды, дать немного остыть, снять мясо с костей. Масло разогреть в кастрюле, всыпать муку, размешать, развести сметаной, положить соли, мускатного ореха, яйцо, проварить, чтобы соус сгустился, остудить, положить на каждый кусок мяса от головки и ножек понемногу бешемеля, свернуть в трубку, обвалить в яйце и сухарях, обжарить в масле, переложить на блюдо и подать с острым соусом № 377.

Выдать: 1 головку и 4 ножки, соли, кореньев по 1 шт., 10 зерен английск. перцу, 2 лавров. листка, 1 лож. уксусу. На бешемель: $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, 1 яйцо, соли, $\frac{1}{8}$ мускат. ореха.

805. Телячья головка фаршированная. Телячью головку опустить на минуту в холодную воду, затем обдать кипятком, очистить шерсть, мочить двое суток в холодной воде, мешая ее утром и вечером. На третий день положить головку в кастрюлю, налить воды, поставить на огонь, дать вскипеть 2 раза, тогда же вынуть головку, опустить в холодную

воду; когда остынет, разрубить пополам, вынуть мозг, сполоснуть внутри, вынуть глаза, и внутренность ушей, отрезать их и сварить вместе с головкой до готовности. Приготовить фарш, наполнить им обе половинки головки, соединить их, обвязать крепко ниткой, завернуть в намазанную маслом салфетку, связать концы, опустить в хороший бульон, смешанный с мадерой или белым вином, варить в продолжении двух часов; затем вынуть из бульона, остудить, разрубить на части, которые сложить на блюдо так, чтобы головка была как бы цела, вставить глаза из крутого яичного белка и кусочка трюфеля, прикрепить уши к головке деревянными шпильками. Подать головку холодной с соусом равиго № 362 и тертым хреном. Фарш готовится так: мягкий кусок телятины или филе индейки порубить как можно мягче с фиستانками, свиным салом, языком, и трюфелями, положить французской булки, размоченной в сливках и отжатой, сливочного или чухонского масла, яйца; все это истолочь в ступе, протереть сквозь сито.

Выдать: 1 телячью головку, 1 1/2 ф. телятины или филе индейки, 1/4 ф. фишанек, 1/8 ф. свиного сала, 1/8 языка, 6 трюфелей, 1/4 ф. сливочного или чухонского масла, соли, 1 стак. мадеры, 1 стак. белого вина, 2 яйца, мякиш 1/2 франц. булки, 1 стак. сливок.

Из оставшагося мозга можно приготовить котлеты.

806. Телячья головка фаршированная иначе. Очищенную вымытую головку сварить с солью, кореньями и припастями, снять с костей, обрезать красное мясо, изрубить его помягче с отварными в соленой воде мозгами, прибавить мелко изрубленную, поджаренную в масле луковицу, мякиш французск. булки, намоченной в молоке и отжатой, яиц, толченого мускат. ореха, английского перца, размешать все хорошо и класть этого фарша по 2—1 1/2 ложки на каждый ломтик разрезанной головки, уложить на смазанную маслом сковороду, присыпать сухарями, скропить растопленным маслом, вставить в печь, дать зарумяниться, переложить на блюдо.

Выдать: 1 большую телячью головку, всех кореньев по 1 шт., 10 зерен английск. перца, 2 лавров. листа, 1 луковицу, соли, 2 яйца, 1/8 мускат. ореха, 1 франц. булку в 3 коп., 3 лож. масла, 1 стак. молока, 5 сухарей, 6 зерен английск. перца.

807. Телячья головка по-немецки. Очищенные телячьи ножки и головку отварить в воде с солью, уксусом и кореньями, немного остудить, снять мясо с костей. Желтки растереть с 1/2 ф. муки и ложкою растопленного масла, развести водою, чтобы тесто было густо как на клецки, выбить как можно лучше, положить очень немного соли и цукотку от белков, осторожно смешать, обмакнуть в это тесто каждый ломтик мяса от головки и ножек, обжарить в фритюре или масле, переложить на блюдо, облить соусом, который готовится так: мелко покрошенную луковицу поджарить в масле с ложкой муки и несколькими листками эстрагона, влить 1 стакан рейнвейна или другого вина, бульону, прокипятить раза два, протереть сквозь сито, положить в этот соус 1/2 ст. кишмишу или изюму

без косточек, очищенного от верхней кожи, пошнкованного сладкого миндаля, несколько ломтиков лимона без кожи и зерен, мускатного цвета, проварить и когда изюм сделается мягким, облить ножки и головку.

Выдать: 1 головку и 4 ножки от маленького теленка или 1 большую головку, соли, 2 лож. уксусу, некрупных кореньев по 1 шт., 5 желтков, 1/2 ф. муки, 1 лож. чухонского масла, 5 белков, 1/4 ф. масла. На соус: 1 луковицу, 1 1/2 лож. масла, 1 лож. муки, эстрагону, 1 стак. рейнвейну или другого вина, 1 стак. бульону, 1/2 стак. очищенного кишмишу или изюму, 1 горсть сладкого миндаля, 1/3 лимона, немного мускат. цвета.

Из бульона, в котором варилась головка приготовить лансник.

808. Ножки телячьи под соусом. Очищенные и вымытые телячьи ножки и головку отварить в воде с солью, уксусом, кореньями и припастями, снять мясо с костей, обвалить в яйце и толченых сухарях, обжарить в масле, переложить на блюдо, подать с соусом из горошка с картофельным пюре или с соусом из чернослива.

Выдать: 6 телячьих ножек, 2 яйца, 1/2 стак. сухарей, 1/4 ф. масла, 10 зерен перца, 2 лавров. листа, соли, 1 лож. белого уксусу, небольших кореньев по 1 шт. На соус № 413 или № 414 или № 398.

809. Телячьи языки жареные в бумаге. Отварить телячьи языки в воде с солью, кореньями и припастями, снять верхнюю белую кожу, остудить, разрезать каждый язык на две части вдоль. Зелень петрушки, укропа, несколько листов эстрагона мелко порубить, смешать с маслом, солью, толченым перцем, обложить этой зеленью каждый кусок языка, завернуть в хорошо промасленную бумагу, изжарить на сковороде.

Подать на стол, не снимая бумаги.

Выдать: 5—6 языков от небольших телят, соли, 10 зерен перца, 2 лавров. листа, всех кореньев по 1 шт. 1/4 ф. масла, 5 зерен перца, зелен. петрушки, укропа, эстрагона.

810. Мозги телячьи под соусом. Мозг телячий вымыть, очистить от плев, опустить в кипяток с солью и уксусом, дать вскипеть раза два, снять с огня, остудить, не вынимая мозга из воды, порезать на куски в род котлеток. Уложить на дно широкой кастрюли, (чтобы мозги улеглись в один ряд) тоненькие пластинки шпика, на них мозги, прибавить зеленой петрушки, луку, порезанного ломтиками лимона без кожи и съема, влить вина, бульону, поставить на огонь. Когда мозг изжарится, вынуть его на блюдо, огарнировать в точками зеленой петрушки, обжаренными в масле, или подать с соусом из помидоров № 356, или из пастернака № 412 или с кислосладким № 398.

Выдать: 1 мозг из большой головы телячьей, соли, 1/2 лож. белого уксусу, 1 луковицу, 1/8 ф. шпика, зелени петрушки, 1/2 лимона, 1/2 стак. вина, 1 стак. бульону, 3 лож. чухонского масла обжарить зелень петрушки.

811. Мозги телячи съ шампинионами. Отварить телячи мозги какъ сказано въ № 810, остудить, порѣзать небольшими кусками. Мелкія луковки (шарлотки) очистить, обжарить въ маслѣ, но не дать имъ покраснѣть, всыпать муки, влить крѣпкого бульону и краснаго вина, доварить луковицы на легкомъ огнѣ, положить очень мало толченаго перцу, соли, очищенныхъ отъ верхней кожицы и перемытыхъ шампинионовъ, прокипятить нѣсколько разъ, опустить мозги, дать вскипѣть только одинъ разъ, уложить на блюдо, огарнировать луковичами, шампинионами и облить соусомъ.

Выдать: 1 большой телячій мозгъ, 2 лож. уксусу, соли, 30—40 мален. луковокъ, $\frac{1}{2}$ ф. шампинионовъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. муки, неполн. стак. краснаго вина, $1\frac{1}{2}$ стак. бульону, 3 зерна перцу.

Г. Свинина.

Примѣчаніе: Чтобы скоро и чисто сошла шерсть съ поросенка, нужно его смочить холодной водой, натереть хорошо со всѣхъ сторонъ просѣянной золой, обдать кипяткомъ и соскоблить шерсть ножомъ осторожно, чтобы не попортить кожи, обмыть, натереть отрубями, выпотрошить, хорошенько вымыть снаружи и внутри, отрѣзать первые суставы ножекъ.

812. Поросенокъ холодный. Хорошаго жирнаго поросенка очистить какъ слѣдуетъ отъ шерсти, вынуть внутренности, разрѣзать на куски, налить холодной водой на 1 часть, затѣмъ положить въ кастрюлю куски поросенка, порѣзанные корни, пряности, соли, налить вина, бульону и кипятить до тѣхъ поръ, пока поросенокъ совсѣмъ сварится, вынуть, уложить на глубокое блюдо такъ, чтобы имѣлъ видъ цѣльнаго. Бульонъ, въ которомъ варился поросенокъ поварить еще, процѣдить сквозь частую салфетку, дать устояться, залить поросенка на блюдѣ, поставить на ледъ или въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Отдѣльно подать хрѣнъ стертый съ солью, сахаромъ и разведенный бѣлымъ уксусомъ.

Выдать: поросенка ф. въ 3, соли, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. и 5 зеренъ прост. перцу, 5 гвоздикъ, 1 луковичу, 1 щепотъ тмину, $\frac{1}{2}$ бут. бѣл. вина, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, 1 чайн. лож. мелк. сахару, 1 корень хрѣну.

813. Поросенокъ холодный подъ хрѣномъ со сметаной. Жирнаго молочнаго поросенка очистить отъ шерсти, выпотрошить, вымыть хорошенько въ теплой водѣ съ иппеничными отрубями, налить водою часа на два, вынуть, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, уложить на блюдо, дать остыть. Натереть хрѣнъ на теркѣ; смѣшать его съ солью, сахаромъ, развести сметаной, облить поросенка.

Выдать: 1 небольшого поросенка, соли, 15 зеренъ перцу, 2 лавров. листа, 1 луковичу, 1 корень хрѣну, 1 чайн. лож. мелкаго сахару, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Изъ бульона, въ которомъ варился поросенокъ приготовить супъ № 21.

814. Отварной поросенокъ съ рисомъ. Очищеннаго поросенка выпотрошить, вымыть хорошенько, разрѣзать на куски; въ глубокую сковороду по-

ложить нарѣзанныхъ разныхъ кореньевъ, луку, очень маленькихъ зеленыхъ огурчиковъ, нѣсколько зеленыхъ стручковъ сахарнаго горошка, на нихъ поросенка, налить воды, чтобы поросенокъ только покрылся ею, варить на легкомъ огнѣ до готовности. Крутые желтки растереть мягко съ сливочнымъ масломъ, толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, уксусомъ, сметаной. Отварить рисъ бульономъ, въ которомъ варился поросенокъ, прокипятить. Отварить рисъ въ бульонѣ или водѣ съ масломъ такъ, чтобы онъ былъ рассыпчатый. Уложить куски поросенка на круглое блюдо, въ середину положить рисъ, облить соусомъ. Остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 поросенка, соли, разныхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковичу, 2 лавров. листа, 10 зеренъ перцу, 5 огурчиковъ, 10 стручковъ, 3 яйца, 2 лож. масла, $\frac{1}{8}$ мушк. орѣха, 2 лож. бѣлаго уксусу, 6 лож. самой свѣжей сметаны, $1\frac{1}{2}$ стак. рису.

815. Вареный поросенокъ подъ соусомъ съ изюмомъ. Приготовить очищеннаго, вымытаго поросенка какъ сказано въ № 812, разрѣзать на куски, уложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить масло съ мукою, развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ поросенка, положить нѣсколько гвоздикъ, $\frac{1}{8}$ фунта очищеннаго отъ кожи, шинкованнаго сладкаго миндаля, столько же изюму безъ косточекъ, мелко порѣзаннаго цуката, уксусу, прокипятить нѣсколько разъ, подкрасить подоженнымъ сахаромъ, дать вскипѣть, облить поросенка.

Выдать: 1 поросенка, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 1 луковичу, 5 огурчиковъ, 10 стручковъ, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, 5 гвоздикъ, $\frac{1}{8}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. изюму или кишмишу, кусочекъ цуката, $1\frac{1}{2}$ лож. бѣлаго уксусу, 1 кусокъ сахару подкрасить соусъ.

816. Поросенокъ тушеный съ виномъ. Вычистить поросенка, вымыть, посолить, положить въ густо смазанную масломъ рыбную кастрюлю, хорошо, зарумянить со всѣхъ сторонъ, обложить вареной морковью, зеленью петрушки, тминомъ, лавровымъ листомъ, посыпать перцемъ, облить хересомъ и жарить $\frac{1}{2}$ часа въ горячей печкѣ, переложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Или подать такъ изжареннаго поросенка съ такимъ гарниромъ: когда поросенокъ изжарится до половины, положить въ подливку зубокъ чесноку, отваренныхъ въ водѣ мелкихъ луковокъ шт. 20, нѣсколько мелкихъ картофелинъ, снова поставить въ печку, дожарить, поливая почаще сокомъ, въ которомъ жарится поросенокъ; когда будетъ готовъ, разрубить поросенка на куски, сложить ихъ на блюдѣ такъ, чтобы онъ имѣлъ видъ цѣлаго, обложить луковичами, картофелемъ и облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: 1 небольш. поросенка, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 морковь, 1 лож. рублен. зелени петрушки, 1 горсть тмину, 3 лавров. листа, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. перцу, 1 чайн. стак. вина, (20 шт. мелкихъ луковокъ, 20 шт. мелкаго картофеля).

817. Жареный поросенокъ съ фаршемъ изъ печени. Жирнаго поросенка очистить отъ шерсти, выпотрошить, вымыть, натереть солью сверху и вну-

три. Печенку и ливеръ отъ поросенка, отварить въ водѣ съ солью, очень мелко изрубить, протереть сквозь сито, положить масла, перемытой коринки, яицъ, гвоздики, перцу, мякиша французской булки, намоченной въ водѣ и выжатой, немного сахару, смѣшать, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать этимъ фаршемъ поросенка, зашить разрѣзъ; положить на противень березовыя лучинки, на нихъ поросенка съ подогнутыми ногами и жарить, поливая почаще масломъ, чтобы кожа поджарилась докрасна.

Выдать: 1 небольшого поросенка 3—4 ф. $\frac{1}{8}$ ф. масла. На фаршъ: печенку и ливеръ поросенка, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 3 желтка, 2—3 куса сахару, $\frac{1}{2}$ 5-ти копеечной франц. булки, $\frac{1}{2}$ стак. коринки, 8 шт. гвоздики, 15 зеренъ англійск. и прост. перцу.

818. Жареный поросенокъ съ рисомъ. Убрать поросенка какъ слѣдуетъ, выпотрошить, вымыть, натереть слегка солью сверху и внутри. Рисъ перемывать въ нѣсколькихъ водахъ, сварить крутую разсыпчатую кашу, смѣшать ее горячую съ сливочнымъ или хорошимъ чухонскимъ масломъ, сваренными, мелко порубленными потрохами поросенка, кишмишемъ, мелко шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, нафаршировать поросенка, зашить разрѣзъ, жарить на противнѣ, поливая часто масломъ.

Выдать: небольшого поросенка, $\frac{1}{4}$ стак. рису, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, ливеръ отъ поросенка, $\frac{1}{2}$ стак. кишмишу, 15 зеренъ слад. миндаля, $\frac{1}{4}$ мушк. орѣха.

Или нафаршировать поросенка накупивъ свареной крутой гречневой кашей, смѣшанной съ масломъ, солью, толченымъ перцемъ, порубленными крутыми яйцами, поджарен. въ маслѣ лукомъ, зашить разрѣзъ, изжарить на противнѣ, поливая масломъ.

819. Поросенокъ жареный. Очистить поросенка отъ шерсти, выпотрошить, вымыть, побить хорошенько со всѣхъ сторонъ тонкой палочкой, посолить, положить внутрь зернового перцу, луковицъ натканныхъ гвоздикой, и кусокъ масла. На противень положить березовыя палочки крестъ-на-крестъ, на нихъ поросенка съ подогнутыми ногами, жарить, поливая почаще масломъ и его собственнымъ сокомъ съ прибавкой бульона, отпуская къ столу, разрубить поросенка на куски, вынуть прочъ лукъ и проч., уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: поросенка, соли, 15 зеренъ прост. и англійск. перцу, 3 луковицы, 10 гвоздикъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

820. Буженина изъ поросенка. Взять заднюю четверть большого поросенка, нашинковать свѣжимъ свинымъ саломъ, положить на противень или глубокую сковороду, посолить, облить масломъ, вставить въ горячую печь, хорошенько зарумянить, влить бульону, дожарить, поливая почаще сокомъ. Когда жаркое будетъ готово, надрѣзать сколько нужно, остальное положить на блюдо кускомъ, огарнировать жаренымъ картофелемъ, облить прощженнымъ сокомъ.

Выдать: заднюю четверть поросенка, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ ф. шинку, 2 ф. картофелю

821. Свинина жареная съ черносливомъ. Хорошій мягкій кусокъ свѣжей свинины вымыть, слегка посолить, полить масломъ, зарумянить въ горячей печи со всѣхъ сторонъ, снять съ противня, обсыпать со всѣхъ сторонъ мукою, обложить перемытымъ черносливомъ, переложить въ кастрюлю, вылить съ противня сокъ изъ подъ свинины, закрыть кастрюлю плотно крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло.

Выдать: 3—4 ф. свинины, $\frac{1}{2}$ лож. муки, соли, 1 ф. черносливу, 3 лож. масла.

822. Буженина изъ свинины. Вымыть толстый кусокъ свѣжей свинины, надрѣзать въ клѣтку кожу, не снимая ее, нашинковать чеснокомъ, посолить, положить на противень кожей внизъ, хорошо зажарить, перевернуть, дать зарумяниться, подливая понемногу воды, чтобы подливка не перегорѣла и не получила горьковатаго вкуса.

Выдать: 4 ф. свѣжей свинины, 2 головки чеснока, соли, 2 лож. масла.

823. Буженина другимъ манеромъ. Взять хорошій, мягкій кусокъ свѣжей свинины, снять кожу, натереть солью, смѣшанной съ толченымъ перцемъ, нашинковать кусочками лука или зубцами чеснока, пересыпать лавровымъ листомъ, столченымъ въ порошокъ, опять закрыть кожей, прикрѣпивъ ее въ двухъ—трехъ мѣстахъ березовыми тонкими шпильками, положить въ горшокъ или каменную чашку, залить кислыми щами съ уксусомъ дня на три; затѣмъ вынуть свинину, обмыть хорошо въ водѣ и жарить на сковородѣ или противнѣ, поливая масломъ.

Или: вскипятить уксусъ съ мятой, остудить. Свинину натереть солью, толченымъ лукомъ эшалотомъ, залить остуженнымъ уксусомъ на трое сутокъ, а потомъ жарить, поливая масломъ и уксусомъ.

Выдать: 4 ф. свинины, 2 головки чеснока, 3 лавров. листа, 2 бут. кислыхъ щей, 1 стак. уксусу, 2 лож. масла. Или: $\frac{1}{2}$ бут. уксусу, 1 полную горсть мяты, 1 горсть эшалоту, 2 лож. масла, соли.

824. Жареная свинина. Мягкій кусокъ свинины выбить хорошенько, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашинковать, посолить. Посыпать на дно противня надрѣзаннаго луку, петрушки, лавроваго листа, англійскаго перцу, гвоздики, положить на все это свинину, облить масломъ, жарить въ горячей печи, поливая сокомъ. Кусокъ сухого бульона распустить въ $\frac{1}{2}$ стак. горячей воды, снять съ соуса изъ подъ свинины жиръ, смѣшать съ распущеннымъ сухимъ бульономъ, положить поджареннаго въ жирѣ снятомъ съ соуса, луку, шарлота или маринованныхъ рыжиковъ, прокипятить нѣсколько разъ, облить переложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ можно прибавить 2 лож. вина.

Выдать: 3—4 ф. свинины, $\frac{1}{4}$ ф. шинки, 1 мален. петрушку, 2 луковицы, 5 лавров. листковъ, 10 гвоздикъ, соли, неполную горсть англійск. перца, 2 лож. масла, 3 лож. капарцовъ, 3 лота сухого бульона, 5 маринован. рыжиковъ или 1 стак. лука —шарлота.

825. Верещана. Свиную грудинку разрубить на куски, вымыть, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ съ прибавкой свѣжаго шпика, положить въ кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго рассола, чтобы получился кислотоватый вкусъ, положить англійскаго и простаго перца, мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, всыпать тертаго чернаго хлѣба, размѣшать, дать вскипеть и подать.

Выдать: свѣжую свиную грудинку, 1/8 ф. шпика, 1 луковицу, свекольнаго рассола, тертаго ржанаго хлѣба 3 лож., соли, 10 зеренъ прост. и англійск. перца.

826. Филеи свиные. Свиные филеи вымыть, нашинковать, положить въ кастрюлю на тонкіе ломтики шпика, прибавить кусочками порѣзанную телятину, моркови, луку, гвоздики, зелени петрушки, тиміану, лавроваго листа, покрыть вдвое сложенной промасленной бумагой, налить 1/2 стак. бульона, покрыть кастрюлю крышкой и поставить на горячую плиту, жарить около часа, положить горячихъ углей на крышку кастрюли, чтобы филеи хорошо зарумянились. Когда филеи изжарятся, вынуть ихъ на блюдо, соусъ процѣдить, снять жиръ, подать къ филеямъ, или подать соусъ изъ чернослива № 398.

Выдать: 3 ф. свиныхъ филеевъ, 1/8 ф. шпика, 1 ф. телятины, соли, 1 луковицу, 1 морковь небольшую, 3 гвоздики, 1 горсть зелен. петрушки, 1 щепоть тиміану, 3 лавров. листа.

827. Котлеты изъ свинины съ капустой. Отбивныя свиныя котлеты побить туною стороною ножа, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Кочанъ красной капусты мелко нашинковать, обдать кипяткомъ, отжать, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить очищенныхъ отъ верхней кожицы каштановъ, поставить на плиту, поджарить, часто мѣшая. Когда капуста и каштаны будутъ готовы, выложить на блюдо, сверху уложить котлеты, присыпать рубленой зеленью петрушки. Отдѣльно подать красный соусъ № 353, выжавъ въ него сокъ изъ 1/2 лимона.

Выдать: 6 шт. котлетъ, 2 яйца, 6 суларей. соли, 1/4 ф. масла, 1/2 ф. каштановъ, 1 головку красной капусты, зеленой петрушки, 1/2 лимона.

828. Свиныя котлеты съ шампиніонами. Вырѣзать отбивныя свиныя котлеты, вымыть, поколотить, сложить въ кастрюлю, влить бульону, положить зелени петрушки и укропа, луку, соли, перцу въ зернахъ, поставить на огонь. Когда сварятся, вынуть, переложить котлеты въ кастрюлю съ шампиніонами и масломъ, поставить на огонь. Муку развести процѣженнымъ бульономъ изъ подъ котлетъ, вылить на котлеты, проварить хорошенько, влить бѣлаго вина, прокипятить разъ.

Выдать: 6 котлетъ, соли, 15 зеренъ англійск. и прост. перца, 1 лож. зеленой петрушки и укропа, 3 лож. масла, 1/2 ф. шампиніоновъ, 1 лож. муки, 1 луковицу, 1 стак. бѣлаго вина.

829. Жареная маринованная свинина. Мягкій кусокъ свинины вымыть; смѣшать 1 стаканъ уксусу съ стаканомъ мадеры, прованскимъ масломъ,

толченымъ перцемъ, лавровымъ листомъ, солью, лукомъ и эстрагономъ, залить свинину, положенную въ каменную чашку, оставить на сутки; затѣмъ вынуть свинину изъ маринада, обжарить въ маслѣ на противнѣ, поливая соусомъ изъ подъ жаркаго.

Выдать: 3—4 ф. свинины, 3 лож. масла, соли, 1 стак. бѣл. уксусу, 1 стак. мадеры, 3/4 стак. прованск. масла, 20 зеренъ перцу, 4 лавров. листа, 1 луковицу, зелени петрушки и эстрагону по 1 горсти.

830. Польскій бигосъ. Отжать кислую шинкованную капусту, сложить въ кастрюлю, обжарить хорошенько съ свинымъ соленымъ, а еще лучше, ветчиннымъ саломъ и толченымъ перцемъ. Когда капуста хорошо зажарится, влить бѣлаго вина или пива такъ, чтобы вся капуста только смочилась, но не плавала бы въ винѣ, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока капуста сдѣлается совершенно мягкой. Продажныя сосиски или домашнія колбасы № 2265 обжарить въ маслѣ съ шивомъ, опустить въ капусту, размѣшать, проварить слегка и подавать.

Выдать: 2 ф. шинкован. кислой капусты, 1/4 ф. сала, 10 зеренъ перцу, 1 стак. вина или пива, 1 1/2 ф. сосисекъ.

831. Языки свиные подъ соусомъ. Отварить языки въ водѣ съ солью и кореньями, снять бѣлую кожу, положить на раскаленное масло, обжарить посочнѣе, переложить на блюдо, облить острымъ соусомъ.

Выдать: 6 языковъ, соли, кореньевъ по 1/2 шт. 1 луковицу, 1/4 ф. масла или свиного почечнаго жира. На соусъ № 377.

832. Уши свиныя. Ошпарить кипяткомъ свиныя уши, хорошенько вычистить и вымыть ихъ, отварить въ водѣ съ солью, порѣзать узенькими полосочками. Масло разогрѣть, всыпать муку, прокипятить, развести бульономъ, положить немного соли, влить лимоннаго сока, опустить порѣзанныя уши, прокипятить.

833. Французскій способъ готовить ветчину. Взять хорошій, мясистый свѣжій окорокъ, натереть его со всѣхъ сторонъ мелко толченой солью, положить въ холщевый мѣшокъ. Выконать въ подвалѣ или погребѣ яму глубиною въ аршинъ, дно ея устлать сухой соломой, положить на нее мѣшокъ съ окорокомъ, засыпать землей. По прошествіи недѣли вынуть окорокъ, считать полурасстворившуюся соль, натереть сухой солью, опять положить въ мѣшокъ, опустить въ яму и засыпать землей; повторить это 4 раза. Черезъ мѣсяцъ вынуть окорокъ изъ ямы, положить его на цѣлый день подъ прессъ не очень тяжелый, обмыть, вытереть насухо, завернуть въ сухое сѣно на нѣсколько дней, а потомъ коптить. На пудъ свинины взять 3 1/8 ф. соли.

Выдать: на пудъ свинины 3 1/8 ф. соли.

Примѣчаніе. Ветчина очень скоро портится и дѣлается негодною къ употребленію, въ особенности въ жаркое лѣтнее время. Чтобы предохранить

окорока отъ порчи пужно, уложивъ ихъ въ ящики, засыпать сухимъ пескомъ или мякиной и держать въ сухомъ мѣстѣ.

Или обернуть окорока хорошо проконченной ветчины свѣжимъ, сухимъ сѣномъ, уложить въ плотный холщевый мѣшокъ, обвязать бичевкой и повѣсить въ кладовой. Такъ окорока сохраняются очень долго.

Въ ветчинѣ часто бываютъ трихины, отравленіе которыми перѣдко смертельно, поэтому ѣсть ветчину слѣдуетъ вареную или запеченую.

Чтобы старую твердую ветчину сдѣлать мягкой, пужно обернуть окорокъ чистымъ полотномъ и закопать въ землю глубиною въ $1\frac{1}{2}$ аршина. Черезъ 6—7 часовъ ветчина сдѣлается мягкой.

Для соленья окороковъ всего лучше брать дубовые чаны или пизкія, широкія кадки, уторы которыхъ должно хорошо замазать ржанымъ тѣстомъ, чтобы не дали течи.

834. Ветчина рижская. Насыпать на дно кадки крупно толченой соли, положить окорока, кожей вверхъ, засыпать солью, на него слѣдующіе, опять засыпать солью, и т. д., пока всѣ окорока будутъ уложены; верхніе окорока покрыть толстымъ слоемъ соли. Черезъ 5 дней вынуть окорока, переложить верхніе внизъ, а нижніе наверхъ, натирая каждый разсолонъ, который образовался, сверху присыпать солью, наложить деревянный кружокъ и не тяжелый прессъ. Черезъ 10 дней вынуть окорока, счистить съ нихъ всю соль, вывѣсить на воздухъ дня на два, (въ сухую погоду) на третій день обтереть ихъ мокрой губкой, смазать хорошо коровьимъ масломъ и коптить въ теченіе 14 дней; опять смазать коровьимъ масломъ и коптить въ сухомъ мѣстѣ. Ветчина, приготовленная этимъ способомъ сохраняется очень долго. За день до употребленія, ее нужно вымочить въ холодной водѣ, мѣняя воду утромъ и вечеромъ.

Выдать: на 50 ф. мяса— $3\frac{1}{2}$ ф. соли, $2\frac{1}{2}$ лот. селитры, $2\frac{1}{2}$ лота лавров. листа, $3\frac{1}{2}$ лота англійскаго перца.

835. Ветчина вестфальская. Окорока вымыть, натереть хорошо солью съ селитрой, уложить плотно въ кадку, пересыпая солью, смѣшанной съ селитрой, положить нѣсколько лавровыхъ листковъ. Черезъ 3 дня переложить окорока верхніе внизъ, а нижніе наверхъ, сдѣлать разсолъ, залить окорока такъ, чтобы ихъ не было видно. Черезъ три недѣли окорока вынуть изъ разсола, налить чистой колодезной водой, мочить 12 часовъ, переменявъ воду раза три, коптить въ теченіе трехъ недѣль въ дыму отъ прутьевъ можжевельника.

Выдать: на 1 пудъ свинины—3 ф. соли и 5 лотовъ селитры.

836. Ветчина вестфальская другимъ манеромъ. На дно чистой кадки или чапа насыпать соли, смѣшанной съ селитрой и крупно толченымъ перцемъ, на нее слой говядины, прикрыть душицей, (травя) смоченной хорошимъ бѣлымъ уксусомъ, присыпать толченымъ перцемъ и корицей. Окорока обтереть сухимъ полотенцемъ, натереть солью и селитрой, уложить ихъ на говядину, а на нихъ опять куски говядины, душицу, сверху присыпать толче-

нымъ перцемъ, лавровымъ листомъ. Черезъ три недѣли окорока вынуть, очистить отъ травы и пр. и прокоптить.

Такъ приготовленная ветчина чрезвычайно мягка и сочна.

837. Ветчина провѣсная. Жирные молодые окорока вымыть, натереть хорошо со всѣхъ сторонъ солью, смѣшанной съ селитрой, мелко толченымъ перцемъ, корицей, уложить въ кадку, поставить въ подвалъ или холодную, сухую кладовую. Черезъ двѣ недѣли окорока вынуть, снова перетереть солью съ селитрой, перцемъ, корицей, переложить верхніе внизъ, а нижніе наверхъ. Вскипятить колодезную воду съ солью, лавровымъ листомъ, перцемъ въ зернахъ, остудить, залить окорока, положить сырую, порѣзанную небольшими кусочками воловью печенку, закрыть кружкомъ, а черезъ 12 дней окорока вынуть, обмыть и вывѣсить на воздухъ въ такомъ мѣстѣ, куда не проникаетъ сырость.

838. Ветчина вареная. Намочить ветчину водой на сутки, (если очень соленая) переменяя воду утромъ и вечеромъ, вымыть, оскоблить ножомъ, завернуть въ рѣдкую холстину, опустить въ большую кастрюлю или котелъ, налить водой такъ, чтобы ветчина только покрылась, положить кореньевъ и припностей, варить на легкомъ огнѣ, не давая сильно кипѣть. Когда ветчина будетъ почти готова, влить въ котелъ 1 чашку водки и варить до готовности. Чтобы узнать готова-ли ветчина, нужно проколоть ее тоненькой деревянной спичкой; если спичка свободно входитъ въ мясо довольно глубоко, значитъ пора вынимать ветчину.

Или, сваривъ ветчину какъ сказано выше, вынуть, остудить, налить на день молокомъ. На другой день вынуть окорокъ изъ молока, обтереть его чистымъ полотенцемъ, слупить кожу, утыкать красиво гвоздикой, поставить на недолго въ печь, чтобы зарумянился. Отрѣзать снизу окорока ломоть мякоти, мелко изрубить; ложку муки поджарить съ масломъ, смѣшать съ порубленной ветчиной, поставить на огонь, прожарить, влить $\frac{1}{2}$ стак. хорошаго краснаго вина, положить лимонной или померанцевой корки, кусочекъ корицы, 2 куса сахара, проварить хорошенько, облить остывшій окорокъ. Вареная ветчина подается также съ картофельнымъ пюре № 414, или соусомъ изъ горошка № 413.

839. Ветчина запеченая. Мясистый окорокъ ветчины обчистить, оскоблить ножомъ, налить водой на сутки или двое, переменяя воду утромъ и вечеромъ, вынуть, обтереть. Замѣсить не крутое тѣсто изъ просѣянной ржаной муки и воды, раскатать въ лепешку въ палецъ толщиною, обернуть окорокъ со всѣхъ сторонъ, чтобы мяса не было видно, уложить на глубокой противень, вставить въ горячую печь, натопленную какъ для хлѣба, часа на $1\frac{1}{2}$ —2. Вынуть, дать остыть и тогда уже снять съ окорока тѣсто, пообчистить ножомъ, подрѣзать верхнюю кожицу, отвернуть ее, прикрѣпить незамѣтно деревянной шпилькой, или вырѣзать ее глубокими фестономъ, убрать, покрасивъ гвоздикой, а кость цвѣтной бумагой, нарѣзанной бахромой. Такой

окорокъ ставится обыкновенно на столѣ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенія.

840. Ветчина съ яблоками и яйцами. Металлическое блюдо смазать масломъ, положить на него порѣзанную тонкими ломтиками ветчину, на нихъ очищенные отъ кожицы и также порѣзанные ломтиками кисловатые яблоки. Яйца разбить хорошенъко съ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ и мукой, вылить сверху на ветчину и яблоки, вставить въ духовую печь, чтобы хорошо запеклось.

841. Ветчина подь соусомъ. Снять кожу съ ветчины, вынуть кости, положить въ каменную чашку или муравленный горшокъ, налить теплымъ молокомъ такъ, чтобы ветчина покрылась имъ; черезъ полчаса слить молоко, налить свѣжаго, повторить это 4 раза, отжать ветчину, вытереть ее чистымъ полотенцемъ, положить въ кастрюлю съ кореньями и пряностями, влить красного вина и бульону, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда ветчина посидѣтъ, вынуть ее, положить подь легкій гнетъ, остудить, наръзать аккуратно ломтиками; съ соуса, въ котромъ варилась ветчина, снять жиръ, процѣдить, половину уварить хорошенъко, обмакнуть въ него ломти ветчины, переложить на ситейникъ, зарумянить въ духовой печи; другую половину смѣшать съ соусомъ № 387, сокомъ трюфелей, проварить, облить уложенную на блюдо ветчину.

Выдать: 4—5 ф. ветчины, всѣхъ кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, 3 гвоздики, 2 лавров. листа, 2½ стак. красного вина, 5—6 трюфелей, молока.

842. Вареная ветчина подь соусомъ изъ горошка. Вареную или запеченую ветчину наръзать ломтиками, уложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ сухого горошка № 413, или съ картофельнымъ пюре. Отдѣльно подать горчицу и уксусъ.

843. Голова вепря. Опаленную, очищенную голову старого вепря положить въ холодную воду на нѣсколько часовъ, вымыть хорошо въ теплой водѣ, варить въ водѣ пополамъ съ уксусомъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, имбиремъ, лукомъ и нѣсколькими вѣточками розмарина. Когда выкипитъ на половину, влить въ кастрюлю красного вина и еще варить, пока сварится совершенно; снять съ огня, переложить голову въ каменную посуду, вылить бульонъ, въ котромъ она варилась, оставить такъ дня на два, затѣмъ вынуть, уложить на блюдо. Отдѣльно подать хрѣнъ со сметаной или кислосладкій соусъ.

Выдать: голову вепря (дикій кобанъ) 1—1½ бут. бѣлаго уксусу, соли, 1 горсть перцу, прост. и англійск., 8 шт. лавров. листа, 4 луковицы, небольш. кусокъ бѣл. имбирю, розмарину, 1 корень хрѣну, 1 стак. свѣжей сметаны, или на соусъ № 398.

Точно такъ же готовится и голова домашней свиньи. Къ Пасхѣ такъ свареную голову вепря или домашней свиньи убираютъ майонезомъ, зеленью петрушки, ломтиками лимона безъ сѣмечекъ, капарцами и ставятъ на столъ.

844. Жареная лопатка кобана. Хорошій кусокъ отъ передней лопатки вепря (дикаго кобана), натереть хорошенъко солью, оставить такъ на часъ; потомъ вставить въ печь, не подливая масла; между тѣмъ положить въ горшокъ очищенные луковицы, влить 2—3 лож. воды, поставить на огонь, чтобы зарумянились. Порѣзать мелко разныхъ кореньевъ и свеклу. Когда мясо хорошо обсохнетъ въ печи, подложить на противень нѣсколько ломтиковъ шпика, обсыпать порѣзанными кореньями, закрыть крышкой, вставить въ печь, встряхивать почаще, чтобы коренья не пригорѣли, а только зарумянились. Когда жаркое будетъ почти готово, обсыпать сверху тертой булкой, положить нѣсколько листочковъ эстрагона, вставить въ печь ненадолго. Кусокъ сухого бульона распустить въ горячей водѣ, смѣшать съ протертыми сквозь сито луковицами, прокипятить, облить на блюдѣ жаркое.

Выдать: небольшую переднюю лопатку вепря, соли, 10—12 луковицъ, разн. кореньевъ по 1 шт., 1 свеклу, 1/8 ф. шпика, 1/2 стак. тертой булки, эстрагону, кусокъ сухого бульона величиной въ грецкій орѣхъ.

845. Мясо вепря съ чернымъ хлѣбомъ. Порѣзать небольшими кусками мясо вепря, перемять, отварить въ водѣ съ солью. Ситный хлѣбъ порѣзать тоненькими ломтиками, высушить въ печи, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, въ котромъ варилося мясо, поставить на огонь, чтобы сухари разварились, протереть сквозь сито, развести виномъ и уксусомъ, положить имбирю, перцу, лимонной корки, сахару, опустить въ этотъ соусъ куски отваренаго мяса, прокипятить.

Выдать: 3 ф. мяса вепря, соли, 2 стак. вина, 1/2 стак. бѣлаго уксусу, 3 лож. мелкаго сахара, 10 зеренъ англійск. перцу, кусочекъ имбирю, 1/2 лимона.

846. Окорокъ вепря жареный. Такъ какъ окорокъ вепря большею частью бываетъ очень жирный, то шпиковать его не нужно. Окорокъ вымыть, натереть хорошо солью, наткнуть въ него гвоздики и кусочковъ корицы; посыпать мелко толчеными можжевеловыми ягодами, зажарить на вертелѣ или на противнѣ въ горячей печи. Когда окорокъ изжарится до половины, облить его краснымъ виномъ и уксусомъ и дожарить до мягкости.

Выдать: окорокъ, 20 шт. гвоздики, кусокъ корицы величиною въ 1 вершокъ, 1 горсть можжевеловыхъ ягодъ, соли, 1 стак. красного вина, 1/3 стак. уксусу или яблочной сои.

847. Кобаны отбивные котлеты. Вырѣзать котлеты отъ котлетной части; оставивъ при каждой косточку, сръзать лишній жиръ, поколотить слегка, положить въ каменную чашку, засыпать ломтиками луку, зубками чесноку, гвоздикой, зеленью петрушки, укропа, эстрагона, залить уксусомъ пополамъ съ водою, поставить въ холодное мѣсто дня на 3—4. Затѣмъ вынуть котлеты изъ маринада, сложить на рѣшето, чтобы стекла вся жидкость, обжарить въ кастрюлѣ или глубокой сковородѣ въ прованскомъ маслѣ, разложить на чистомъ полотенцѣ, которое впитало бы все масло, подогрѣть и подать съ острымъ соусомъ.

Выдать: 6 котлетъ, $\frac{1}{8}$ ф. шпика, $\frac{1}{2}$ головки чеснока, 6 гвоздикъ, 1 полную горсть зелени, 1 луковицу, соли, $\frac{1}{2}$ стак. хорошего прованск. масла. На соусъ № 377.

848. Кобаньи котлеты подъ соусомъ. Приготовить отбивныя котлеты, сложить въ кастрюлю, присыпать солью, перцемъ, налить бульону, сварить. Шампиніоны вычистить, перемыть, сложить въ кастрюлю съ масломъ, на нихъ отваренныя котлеты, поставить на огонь; муку развести бульономъ и бѣлымъ виномъ, вылить на котлеты, прибавить соли, перцу, пучекъ зеленой петрушки, чеснока, гвоздики, дать кипѣть на легкомъ огнѣ. Когда соусъ сгустится, вынуть котлеты на блюдо, положить въ соусъ коришоновъ, разрѣзанныхъ на тоненькіе ломтики, прокипятить, вынуть петрушку и чеснокъ, вылить соусъ на котлеты.

Выдать: 6 котлетъ, соли, 15 зеренъ петрушки, $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ, 3 лож. масла, 6 коришоновъ, 1 лож. муки, 1 стак. бѣлаго вина, 2 гвоздики, $\frac{1}{2}$ зубка чеснока, пучокъ зеленой петрушки.

849. Жареный филей серны или лося. Филей серны, кобана или лося вымыть, хорошенько выбить, нашинковать, положить въ каменную чашку. Вскипятить уксусъ со спеціями какъ для маринада, остудить, вылить на филей. Черезъ 5—6 часовъ вынуть филей, выжать, обжарить на вертелѣ до половины готовности; дно большой кастрюли покрыть тонкими ломтиками шпика, положить филей, полить масломъ, положить луку, ломтики лимона безъ сѣмечекъ, гвоздики, кусочекъ сухого бульона, кореньевъ, поставить на огонь. Когда подрумянится, подливать понемногу вина, уксуса, бульона, плотно покрывая кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Въ процеженный соусъ положить трюфелей или сои, облить имъ жаркое.

Выдать: 4 ф. филей серны или лося, 1 бут. крѣпкаго уксуса, соли, разныхъ спецій, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 луковицы, 4 гвоздики, петрушки и моркови по $\frac{1}{2}$ корня, $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, (3 трюфеля или 2 лож. сои), 2 лота сухого бульона.

850. Жарное оленина. Мягкій кусокъ оленины мочить нѣсколько часовъ въ маринадѣ какъ сказано въ № 847, потомъ нашинковать и жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая почаще масломъ, а когда жаркое будетъ почти готово, облить его сметаной и дожарить.

Или: вымоченную въ маринадѣ оленину нашинковать, изжарить, поливая масломъ и подать съ соусомъ изъ смородины № 407.

851. Жарное лось или серна съ душистыми травами. Взять филей лося или серны, проколоть его въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой и трое сутокъ вымачивать въ квасу, затѣмъ обжарить въ маслѣ до $\frac{3}{4}$ готовности, разрѣзать на куски. Взять разной зелени какъ-то: кервелю, эстрагону, зелени петрушки, зеленого луку, крессу, изрубить все вмѣстѣ очень мелко, переложить этой зеленью куски лося, сверху также присыпать ею и толчеными сухарями, скропить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь. Когда мясо дожарится совершенно и зарумянится хорошо сверху, переложить

осторожно на блюдо, обложить рѣзаннымъ ломтиками фаршированнымъ картофелемъ. Подать сладкій салатъ или маринадъ.

Выдать: 3 ф. филей лося или серны, соли, разной зелени по 1 горсти, 4 сухари, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля. На фаршъ № 140 или 141.

852. Медвѣжьи лапы. Очистить какъ можно лучше медвѣжьи лапы, перемыть ихъ въ холодной водѣ, приготовить уксусъ какъ для маринада, остудить и залить имъ медвѣжьи лапы, оставить такъ на двое сутокъ; затѣмъ вынуть изъ маринада, сполоснуть, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюлю съ масломъ и разными кореньями, обжарить. Когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать лапы на части, уложить на блюдо, подать съ пикантнымъ соусомъ.

Выдать: 1 бут. бѣл. уксуса, 1 лож. соли, 20 зеренъ прост. и англійск. перцу, 10 гвоздикъ, 5 лавров. листковъ, кореньевъ по 1 шт., 1 рѣпу, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3—4 лапы, смотря по величинѣ. На соусъ № 341.

853. Заяцъ жареный. Снять съ зайца шкурку, выпотрошить, переднюю часть отрѣзать прочь, а заднюю вымыть, очистить отъ всѣхъ пленокъ и часа за 4 до приготовления намочить въ водѣ съ уксусомъ или квасѣ, потомъ нашинковать зайца съ обѣихъ сторонъ, посолить, изжарить на противнѣ, часто поливая сперва масломъ, а потомъ сметаной, смѣшанной съ уксусомъ. Когда будетъ готовъ, разрубить на куски, сложить на блюдо, облить, проѣживая черезъ сито соусомъ изъ подъ зайца.

Выдать: зайца, $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

854. Заяцъ съ шампиніонами. Приготовить и изжарить зайца какъ сказано выше, поливая его масломъ съ прибавкой перцу и лавроваго листа. Когда заяцъ будетъ готовъ, вынуть его, а въ соусъ положить очищенныхъ и порубленныхъ шампиніоновъ, немного муки, размѣшать, влить бѣлаго вина, бульону, дать прокипятить нѣсколько разъ, вылить на разрѣзаннаго и уложеннаго на блюдо зайца,

Выдать: зайца, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 зеренъ перцу англійск., 3 лавров. листа, 1 стак. бѣлаго вина, 1 стак. хорошаго бульона, 1 ф. шампиніоновъ.

855. Заяцъ фаршированный. Отнять хребетъ отъ большого зайца, спясть съ него мясо, нашинковать густо; все остальное мясо изрубить какъ можно мельче, выбрать всѣ жилки, прибавить филей бекасовъ, голубей, или утокъ, кусочекъ ветчины, тертой булки, соли, мушкатнаго цвѣта, коришоновъ, 3 сырыхъ яйца, порубить все вмѣстѣ очень мягко, уложить аккуратно этотъ фаршъ на хребтовую кость, прикрыть кусками нашинкованнаго мяса, (филе-френками изъ булки, полить лимоннымъ сокомъ, сверху наложить тоненькія пластинки шпика, обмоченныя въ густую сметану, обвязать ниткой, завернуть въ тонкое, промасленное полотно или бумагу, еще разъ обвязать ниткой, жарить на вертелѣ, поливая сметаной не менѣе часа. Когда заяцъ изжарится, разрѣзать всѣ нитки, снять осторожно бумагу, переложить на

блюдо, разрезать острым ножом, облить соусом, который во время жарения должен стекать в подставленный сотейник.

Выдать: 1 большого зайца, 1/2 ф. шпика, 1 филей бекаса, 1 голубя, 1 утку, 1/4 ф. ветчины, соли, 1/8 мушкат. ореха или цвѣта, 3 коришона, 3 яйца, 1 франц. булку на гренки, 1 1/2 стак. сметаны, 1 небольшой лимон.

856. Заяц съ яблоками. Съ вечера положить выпотрошенного и вымытого зайца в воду с уксусом; утром очистить его от пленок, нашинковать свиным салом, посолить, обжарить на противне в печке, разрубить на порции, сложить в кастрюлю. Кисловатые яблоки, (антоновские, титовские) испечь, протереть сквозь сито, смешать со сметаной, залить зайца, покрыть кастрюлю крышкой и поставить в печь на 3/4 часа.

Такъ приготовленный заяцъ очень вкусенъ.

Выдать: зайца, 1/2 ф. свиного сала, 6—8 яблок, 1 1/2 стак. сметаны, соли, 2 стак. уксусу.

857. Заяц по-фински. Приготовить зайца какъ обыкновенно, разрезать его на куски, положить в муравленный горшок, прибавить соли, перцу в зернахъ, лаврового листа, гвоздики, влить свежей сметаны, закрыть плотно крышкой, замазать тестом, и вставить в печь на 1 1/2 часа. Когда посидитъ, переложить зайца на блюдо, вылить соус через сито.

Выдать: заднюю часть зайца, соли, 15 зеренъ англійск. перцу, 3 лавров. листа, 2 гвоздики, 1 1/2 стак. сметаны.

858. Клопсъ изъ зайца. Снять съ зайца шкуру, выпотрошить, вымыть, переднюю часть отрезать прочь, а съ задней соскоблить все мясо, выбрать жилы, посолить, вбить яйцо, прибавить толченого бѣлаго перца, смешать, подѣлать круглыя клопсы, обмазать яйцомъ, обсыпать тертой булкой или крупно толчеными сухарями, обжарить в масле на сковороде. Поджарить масло съ мукою, развести виномъ, положить снятыхъ съ костей порубленныхъ сардинокъ, нѣсколько зеренъ перцу, выжать сокъ изъ лимона, прокипятить, опустить въ этотъ соусъ клопсы, дать вскипеть и подать.

Выдать: заднюю часть зайца, соли, 2 яйца, 5 зеренъ бѣл. перца, 1 яйцо смазать клопсы, 1/2 стак. натертой булки, 1/4 ф. масла, 1 лож. муки, 1 стак. вина, 1 стак. бульону, 5 сардинокъ, 6 зеренъ перцу англійск., 1/2 лимона.

Подать салатъ изъ свеклы № 991.

859. Кроликъ съ рисомъ по-англійски. Взять очищенного вымытого кролика, обобрать пленки и жилки, нашинковать, положить в кастрюлю, отварить съ солью и кускомъ сухого бульона. Отдѣльно отварить рисъ такъ, чтобы онъ былъ рассыпчатый. Когда кроликъ сварится, вынуть его, а бульонъ, въ которомъ онъ варился процѣдить, положить в него масла, сметаны, немного муки, отваренный рисъ, прокипятить, прибавить мушкат. ореха и цвѣта, облить порезаннаго на куски, уложеннаго на блюдо кролика; или уложить кролика на блюдо, огарнировать рисомъ, облить соусомъ.

Выдать: 2 кроликовъ, сухого бульона, 1/3 ф. шпика, соли, 1 1/2 стак. рису, 2 лож. масла, 1 стак. сметаны, 1/2 лож. муки, кусочекъ мушкат. ореха, 1/8 чайн. лож. мушкат. цвѣта.

860. Крылья индѣенъ по-французски. Положить в кастрюлю крылья индѣекъ, налить крѣпкимъ бульономъ, прибавить бѣлаго вина, соли, перцу, тертаго на терке мушкат. ореха, зелени петрушки и укропа, варить на легкомъ огнѣ, снимая пену, до готовности; потомъ вынуть, остудить, обмакнуть каждое крыло в растопленное чухонское масло, обсыпать хорошенько со всехъ сторонъ тертой булкой, зарумянить на сковороде, уложить на блюдо, скропить лимоннымъ сокомъ, огарнировать поджаренной зеленью петрушки.

861. Заяц жареный на вертеле. Убрать зайца какъ обыкновенно; уксусъ вскипятить съ солью, простымъ и англійск. перцемъ, лавров. листомъ, кусочкомъ корицы, 3 гвоздиками, 1 луковицей, разрезанной на 4 части, остудить, залить зайца, оставить на сутки в холодномъ мѣстѣ. На другой день вымыть зайца, нашинковать со всехъ сторонъ, надѣть на вертелъ, жарить, поливая почаще маринадомъ пополамъ съ свежей сметаной и масломъ. Когда будетъ готовъ, снять съ вертела, разрезать на части, уложить на блюдо, огарнировать тоненькими ломтиками лимона, полить соусомъ через сито.

ОТДѢЛЕНИЕ VIII.

Домашнія птицы, дичь и разные салаты.

Пропорція на 6 человекъ.

А. Домашнія птицы.

862. Индѣйка жареная.
863. Индѣйка съ груздями.
864. Индѣйка съ рисомъ.
865. Индѣйка въ мадерѣ.
866. Жареная фаршированная индѣйка.
867. Фаршированная индѣйка или курица.
868. Фаршированная индѣйка подъ соусомъ.
869. Индѣйка фаршированная съ трюфелями.
870. Котлеты изъ индѣйки или курицы.
871. Индѣйка тушоная.
872. Индѣйка съ фаршированными помидорами.
873. Потроха индѣйки.
874. Индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.
875. Рагу изъ потроховъ индѣйки.
876. Гусь фаршированный съ трюфелями.
877. Гусь жареный.
878. Жаркое гусь фаршированный каштанами.
879. Гусь жареный съ яблоками.
880. Гусь жареный съ груздями.
881. Гусь жареный съ картофелемъ.
882. Гусь тушопый.
883. Гусь по-ліонски.
884. Гусиные печенки.
885. Гусь жареный съ капустой.
886. Гусиный потрохъ съ черносливомъ.
887. Гусиный потрохъ съ яблоками.
888. Утки жаренныя.
889. Утка жареная на вертелѣ.
890. Утка по-итальянски.

891. Утка съ оливками.
892. Утка съ сардельками.
893. Утка съ рѣпою.
894. Утка съ капустою.
895. Утка съ пюре изъ чечевицы.
896. Рагу изъ утокъ съ сардельками.
897. Утка подъ бѣлымъ соусомъ.
898. Каплунъ или пулярка въ слоеномъ тѣстѣ.
899. Каплунъ или пулярка по-англійски.
900. Каплунъ фаршированный.
901. Каплунъ подъ соусомъ изъ трюфелей.
902. Каплунъ жареный на вертелѣ.
903. Каплунъ подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ.
904. Жаркое пулярка.
905. Фаршированная пулярка или курица подъ соусомъ.
906. Жаркое пулярка съ бешмеломъ.
907. Пулярка по-итальянски.
908. Пулярка или каплунъ фаршированный.
909. Жаркое курица съ пюре изъ помидоровъ.
910. Курица подъ соусомъ изъ сардинокъ.
911. Жаркое курица фаршированная.
912. Курица подъ соусомъ по-французски.
913. Курица фаршированная сардинками.
914. Курица съ рисомъ.
915. Курица запеченая съ рисомъ.
916. Курица или цыплята подъ соусомъ изъ шампиніоновъ.
917. Курица или цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

918. Жареные цыплята въ сметанѣ.
919. Цыплята подъ соусомъ изъ стручковъ горошка.
920. Жареные цыплята фаршированные.
921. Жареные цыплята по-французски.
922. Жареные цыплята другимъ манеромъ.
923. Цыплята на мадерѣ по-вѣнски.
924. Цыплята по-итальянски.
925. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.
926. Жаренія котлеты изъ курицы.
927. Голуби жареные на вертелѣ.
928. Голуби со спаржей.
929. Жареные голуби фаршированные.
930. Жареные голуби фаршированные шампиніонами.
931. Жареные голуби съ фаршемъ изъ смоленской крупы.

Б. Дикія птицы.

932. Жареная драхва.
933. Жареная драхва другимъ манеромъ.
934. Жареный глухарь.
935. Жареный глухарь со сметаной.
936. Жареный глухарь на вертелѣ.
937. Филеи глухаря или тетерева жареные.
938. Жареный тетеревъ.
939. Жареная дикая утка.
940. Жареная дикая утка подъ соусомъ съ капарцами.
941. Жареная утка съ прованскимъ масломъ.
942. Жареный фазанъ.
943. Жареный фазанъ на вертелѣ.
944. Фазанъ съ капарцами по-милански.
945. Фазанъ съ соусомъ изъ сардинокъ.
946. Фазанъ по-венгерски.
947. Фазанъ фаршированный.
948. Жаренныя куропатки.
949. Жаренныя куропатки фаршированыя.
950. Жаренныя куропатки подъ соусомъ.
951. Жаренныя куропатки съ соусомъ пюре.
952. Жаренныя куропатки подъ соусомъ

953. Жаренныя куропатки съ сморчками.
954. Куропатки напированныя.
955. Куропатки съ капустой.
956. Жаренныя куропатки по-англійски.
957. Жаренныя дикія курочки.
958. Жаренные рыбчики.
959. Рыбчики жаренные въ сметанѣ.
960. Жаренные рыбчики другимъ манеромъ.
961. Жаренные рыбчики фаршированные.
962. Перепелки съ рисомъ.
963. Перепелки жаренныя по-французски.
964. Перепелки съ соусомъ изъ горошка.
965. Бекасы съ трюфелями.
966. Бекасы съ гречками.
967. Бекасы à la Нессельроде.
968. Бекасы жаренные на вертелѣ.
969. Соте изъ бекасовъ.
970. Бекасы по-провансальски.
971. Фрикасе изъ бекасовъ.
972. Жаренные свистели съ гречками.
973. Ржанки и зуйки жаренныя на вертелѣ.
974. Овсянки жаренныя.
975. Жаренныя овсянки съ трюфелями.
976. Дрозды съ артишоками.
977. Жаренные рѣпшоловы.
978. Жаворонок жаренный съ трюфелями.

В. Салаты.

979. Кочанный салатъ.
980. Другимъ манеромъ.
981. Крессъ салатъ съ яблоками.
982. Свѣжіе огурцы.
983. Свѣжая капуста.
984. Красная капуста.
985. Французскій салатъ.
986. Салатъ изъ селлеря и петрушки.
987. Салатъ изъ картофеля.
988. Салатъ изъ картофеля съ хрѣномъ.
989. Салатъ англійскій.
990. Салатъ итальянскій.
991. Салатъ изъ свеклы.
992. Свекла съ хрѣномъ.
993. Салатъ изъ фасоли.

994. Салатъ андивъ и цикорій
 995. Салатъ изъ цвѣтной капусты съ
 селлереемъ.
 996. Компотъ изъ яблокъ.
 997. Компотъ изъ грушъ.
 998. Компотъ изъ вишенъ.
 999. Компотъ изъ разныхъ ягодъ.

1000. Компотъ изъ венгерскихъ сливъ.
 1001. Компотъ изъ дыни.
 1002. Разные маринованные и соленые
 салаты.
 1003. Салатъ изъ кислой шинкованной
 капусты.
 1004. Сборный салатъ.

Отдѣленіе VIII.

Домашнія птицы и дичь, салаты.

Пропорція на 6 человѣкъ.

А. Домашнія птицы.

Примѣчаніе. Птицу нужно рѣзать за 2—3 дня до употребленія и держать ее въ холодномъ мѣстѣ. Сейчасъ зарѣзанная она не можетъ быть такъ пѣжна и вкусна. Индѣйку нужно зарѣзать и повѣсить внизъ головою, чтобы стекла кровь, потомъ ощипать, выпотрошить, вымыть и положить въ холодное мѣсто. Если курица окажется старой, жесткой, ее нужно всю смочить бѣлымъ уксусомъ, дать лежать часа 2 и тогда уже жарить. Зарѣзанныхъ цыплятъ надо обмакнуть сперва въ холодную воду, затѣмъ въ горячую, но не кипяткомъ, и сейчасъ же ощипать.

Утокъ и гусей въ горячую воду опускать не нужно; сначала повyderгать всѣ перья, а потомъ пухъ, выпотрошить, вымыть, отрѣзать лапки, голову, шею, первые суставы крыльевъ, которые употребляются на супъ.

Дичь тоже гораздо вкуснѣе, если полежить 2—3 дня. Стрѣленная лучше, чѣмъ пойманная въ силки.

862. Индѣйка жареная. Ощипанную, выпотрошенную индѣйку вычистить, вымыть, посолить, уложить на противень, заправивъ крылышки и ножки, полить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь, жарить, часто поливая сокомъ, около $1\frac{1}{2}$ часа, разрѣзать индѣйку на куски, уложить на блюдо такъ, чтобы имѣла видъ цѣлой, облить сокомъ.

Выдать: небольшую индѣйку, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли.

Индѣйка разрѣзается такъ: отнять крылья и ноги по суставамъ, отрѣзать гузку; затѣмъ раздѣлить птицу вдоль и каждую половину разрѣзать на 6 кусковъ.

863. Индѣйка съ груздями. Индѣйку ощипать, выпотрошить, вымыть хорошо въ холодной водѣ, нашинковать ее филей (все бѣлое мясо) сардельками или кильками, снятыми съ костей и разрѣзанными пополамъ въ длину (головки и хвостики у килекъ отрѣзать прочь). Внутренность индѣйки наполнить солеными, перемытыми въ холодной водѣ груздями съ ветчиннымъ саломъ, зашить разрѣзъ, покрыть индѣйку тоненькими пластинками сала и жарить въ печкѣ, поливая почаще ее собственнымъ сокомъ и масломъ.

Выдать: индѣйку не менѣе 3 ф. вѣсомъ, 10 сарделекъ, или килекъ, $\frac{1}{2}$ ф. ветчинного сала, $1\frac{1}{2}$ ф. груздей, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

864. Индѣйна съ рисомъ. Приготовить какъ слѣдуетъ индѣйку, выпотрошить, вымыть хорошенъко, положить въ кастрюлю. дно которой устлано тоненькими пластинками шипка, сверху также прикрыть индѣйку ломтиками шипка, положить мелко порѣзанныхъ кореньевъ, перцу, лаврового листа, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на легкомъ огнѣ, наблюдая, чтобы не пригорѣла. Рисъ перемять, отварить въ бульонѣ съ чухонскимъ масломъ. Когда индѣйка изжарится, разрѣзать ее, уложить на блюдо, обложить кругомъ рисомъ, сверху присыпать толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, облить соусомъ отъ индѣйки.

Выдать: индѣйку, $\frac{1}{2}$ ф. шипка, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, кореньевъ по 1 шт., 3 лож. масла, 8 зеренъ перцу, 2 гвоздики, соли, 3 лавров. листа, $\frac{1}{2}$ стак. рису, 2 ложки чухонскаго масла.

865. Индѣйна въ мадерѣ. Ошпианную, выпотрошенную индѣйку вымыть, положить въ кастрюлю или противень, облить растопленнымъ масломъ, прибавить ветчины, порѣзанной тоненькими ломтиками, обжарить, влить мадеры, накрыть крышкой и держать на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не уварится подливка; тогда влить еще мадеры и дожарить индѣйку совершенно.

Выдать: индѣйку, соли, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 2 стак. мадеры $\frac{1}{4}$ ф. масла.

866. Жареная фаршированная индѣйна. Приготовленную какъ слѣдуетъ индѣйку положить на столъ филеями наверхъ, покрыть въ нѣсколько разъ сложеннымъ полотенцемъ, выбить деревянной колотушкой кость, вынуть ее прочь. Мягкій кусокъ телятины и свѣжее свиное сало мелко порубить съ солью, перцемъ, шалотками, трюфелями, выбрать жилики, истолочь, нафаршировать этимъ фаршемъ индѣйку, зашить разрѣзъ, обернуть салфеткой и повѣсить на дворѣ на 8 часовъ, потомъ изжарить на вертелѣ или въ печи. Ложку масла разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муку, слегка поджарить, развести бульономъ, вливая его понемногу, и не переставая мѣшать, подкрасить подожженнымъ сахаромъ, или соусомъ велюте № 369, положить кипишу или изюму безъ косточекъ, мелко шинкованнаго сладкаго миндаля, самыхъ маленькихъ коришоновъ, проварить, облить уложенную на блюдѣ индѣйку.

Птица жареная на вертелѣ гораздо вкуснѣе.

Выдать: небольшую индѣйку или большую курицу, $\frac{1}{4}$ ф. ветчиннаго сала, зеленой петрушки, соли, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока или сливокъ, 3 желтка, 3 сухаря, $\frac{1}{2}$ ф. шампинионовъ.

867. Фаршированная индѣйна или курица. Зажарить убранныю индѣйку или курицу, снять филеи, изрубить очень мелко съ ветчиннымъ саломъ, шампинионами, лукомъ, зеленью петрушки, прибавить булки, размоченной въ молокѣ или сливкахъ и отжатой, сырыхъ желтковъ, истолочь все въ деревянной ступкѣ, наложить этого фарша на мѣсто снятыхъ филеевъ птицы такъ, чтобы она имѣла видъ цѣлой, сгладить, смазать взбитымъ въ пѣну бѣлкомъ, присыпать толчеными сухарями, уложить на противень и жарить

хорошенъко. Подавая на столъ, осторожно разрѣзать на куски и обложить жареными въ сметанѣ шампинионами.

Выдать: небольшую индѣйку или большую курицу, $\frac{1}{4}$ ф. ветчиннаго сала, зелен. петрушки, соли, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока или сливокъ, 3 желтка, 3 сухаря, $\frac{1}{2}$ ф. шампинионовъ.

868. Фаршированная индѣйна подъ соусомъ. Изъ очищенной, выпотрошенной, хорошо вымытой индѣйки вынуть грудную кость, какъ сказано въ № 859; отварить рисъ въ молокѣ съ масломъ, изюмомъ безъ косточекъ или кишмишемъ, мелко шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, сахаромъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, остудить, нафаршировать индѣйку, зашить разрѣзъ, изжарить на вертелѣ или противнѣ въ печкѣ, поливая масломъ. Поджарить муку съ масломъ, развести виномъ малагой, прокипятить раза три. Индѣйку разрѣзать очень осторожно, вынуть птчки уложить на блюдо, облить ея собственнымъ сокомъ. Отдѣльно подать соусъ.

Выдать: индѣйку, $\frac{1}{2}$ стак. рису, 3 стак. цѣльнаго молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, 15 шт. сладк. миндаля, 1 кусокъ сахару, щепотъ мушкат. цвѣта, неполную лож. муки, 2 стак. малаги, $\frac{1}{2}$ стак. бульона.

869. Индѣйна фаршированная трюфелями. Молодую индѣйку ошпигать, выпотрошить, вымыть. Перемять хорошенъко трюфели, въ теплой водѣ, очистить ихъ; изрубить какъ можно мельче очистки, положить ихъ въ кастрюлю съ свинымъ саломъ, мелко изрубленной свиной, перцемъ, зеленью петрушки, поставить на плиту, кипятить $\frac{1}{2}$ часа, опустить трюфели, оставитъ на огнѣ минутъ 10 и тотчасъ начинить этимъ индѣйку, зашить разрѣзъ птчкой или зашпигать плотно деревянными (березовыми) шпильками, посолить, завернуть въ бумагу и вынести въ холодное мѣсто. Когда фаршъ остынетъ совершенно, изжарить индѣйку, завернувши ее въ хорошо промасленную бумагу. Подавая на столъ, бумагу снять, вынуть птчки или шпильки, разрѣзать и уложить на блюдо.

Выдать: индѣйку, 12—15 шт. трюфелей, зелени петрушки, соли, $\frac{1}{2}$ ф. свинымъ безъ кожи, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, 5 зеренъ перцу.

870. Котлеты изъ индѣйки или курицы. Филеи индѣйки или куръ очистить отъ кожи и жилъ, очень мелко изрубить, положить соли, мушкатнаго цвѣта, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, французск. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, яицъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ, подблатъ маленькія котлетки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, переложить на блюдо.

Въ соусъ изъ подѣ котлетъ влить лимоннаго сока, мадеры, положить капарцовъ, развести бульономъ, вскипятить раза два.

Въ острый конецъ котлетъ вложить косточку, если есть.

Выдать: 1 индѣйку или 2 курицы, соли, $\frac{1}{8}$ чайн. лож. мушкат. цвѣту, $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{2}$ французск. булки, 1 стак. молока, 1 желтокъ, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей. На соусъ: $\frac{1}{2}$ баночки капарцовъ, 1 рюмку мадеры, $\frac{1}{2}$ стак. бульона, $\frac{1}{4}$ лимона.

Или подать къ котлетамъ соусъ изъ горошка № 413 или изъ шампинионовъ № 380.

Изъ остатковъ индѣйки можно сварить супъ № 18.

871. Индѣйка тушенная. Приготовленную какъ слѣдуетъ индѣйку, еще лучше индѣйскаго пѣтуха, слегка обжарить въ маслѣ или брезѣ, нашпиговать его, завернуть въ салфетку или чистый холстъ, положить въ кастрюлю; туда же положить остатки отъ телятины, ломти два ветчины, если есть, влить бѣлаго вина, бульону и варить на легкомъ огнѣ съ кореньями, лукомъ, зеленой петрушкой, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, переворачивая птицу, чтобы проварилась равномерно со всѣхъ сторонъ. Когда индѣйка сварится, вынуть ее, процѣдить бульонъ, уварить его, облить индѣйку.

Выдать: индѣйку, 1/8 ф. шнику, соли, 1/2 ф. ветчины, обрѣзковъ телятины, 15 зеренъ перцу англійск., 2 лавров. листа, 2 стак. бѣлаго вина, пучекъ зеленой петрушки, кореньевъ по 1/2 шт., 1 луковицу.

872. Индѣйка съ фаршированными помидорами. Молодую индѣйку ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, посолить, завернуть промасленной бумагой, изжарить на вертелѣ. Зеленые помидоры не очень крупные, вымыть, выбрать изъ нихъ сѣмечки, выжать сокъ, нафаршировать, уложить на смазанную масломъ сковороду, вставить въ печь. Индѣйку разрѣзать, уложить на блюдо, обложить помидорами, облить соусомъ. Фаршъ для помидоровъ готовится такъ: 2 ф. обжаренной телятины порубить какъ можно мельче, а потомъ истолочь въ ступкѣ. Натереть на теркѣ луковицу, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ тертой булкой, солью, перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, желтками, взбитыми въ пѣну бѣлками, размѣшать, нафаршировать, переложить помидоры поскорѣе на смазанную масломъ и обсыпанную тертой булкой сковороду, вставить въ печь на 1/2 часа.

Выдать: молодую индѣйку, 12 некрупныхъ помидоровъ, соли, 1/4 ф. масла, 1 ф. телятины, 1 луковицу, 1 горсть тертой булки, 2 яйца, 6 зеренъ перцу, очень немного мушкат. цвѣту. На соусъ № 356.

873. Потроха индѣйки. Лапки нужно обварить, снять съ нихъ толстую верхнюю кожу и когти, остальные потроха перемыть, сложить все въ кастрюлю, налить водою, сварить съ масломъ, зеленой петрушкой, солью, лукомъ, зубочкомъ чесноку, гвоздикой, тиміаномъ, лавровымъ листомъ, базиликою и шампинионами; прибавить муки, разведенной бульономъ отъ потроховъ, Мелкія не горькія рѣпы испечь, потомъ обжарить въ маслѣ, опустить въ соусъ, уварить. Когда потроха и рѣпы поспѣютъ, вынуть на блюдо, облить процѣженнымъ бульономъ.

Выдать: 1 1/2—2 потроха, соли, 3 лож. масла, зеленой петрушки, 2 лавров. листа, 1 мален. зубокъ чесноку, 2 гвоздики, 6—8 шампинионовъ, 1 щепотъ тиміану, 1 лож. муки, базилики, 6 рѣпъ.

874. Индѣйка фаршированная грецкими орѣхами. Фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, истолочь въ ступкѣ, какъ можно мягче, положить

слегка обжаренной въ маслѣ телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, 1/2 французск. булки, размоченной въ молокѣ и отжатой, яицъ, сливочнаго масла, смѣшать хорошенъко; нафаршировать у индѣйки зобъ и подъ кожей, изжарить въ печкѣ, поливая почаще, зарумянить со всѣхъ сторонъ. Подать съ соусомъ № 366.

Выдать: индѣйку въ 3—3 1/2 ф., 1 ф. грецкихъ орѣховъ, 1 ф. телячьей печенки, 2 яйца, 1/8 ф. масла, 1/2 франц. булки, 3 лож. масла изжарить индѣйку. На соусъ № 338 или № 366.

875. Рагу изъ потроховъ индѣйки. Вычистить и вымыть потроха, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, отварить съ солью, кускомъ ветчины, кореньями, лукомъ, перцемъ. Вычистить желтую рѣпу, обжарить ее въ маслѣ, чтобы зарумянилась со всѣхъ сторонъ, вынуть, а въ масло положить муки, прокипятить, развести процѣженнымъ бульономъ, въ которомъ варились потроха, опустить въ этотъ соусъ рѣпу, два—три куса сахара, поставить на огонь, дать поспѣть. Сложить потроха на блюдо, огарнировать рѣпой, облить соусомъ, снявъ съ него лишній жиръ.

Выдать: потроха, соли, кореньевъ по 1 шт., луку, 10 зеренъ англійск. перца, 2 гвоздики, кусокъ ветчины въ ладонь величиною, 6 маленькихъ рѣпъ, 4 лож. масла, 1 лож. муки, 1 лож. сахару.

876. Гусь фаршированный съ трюфелями. Нежирную свинину безъ кожи и телятину изрубить очень мелко, смѣшать съ яйцами, натертой на теркѣ булкой, цедрой стертой съ 1/2 лимона, мелко порѣзанными, отваренными въ красномъ винѣ 4 трюфелями, очень густыми сливками, солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, сливочнымъ масломъ и ложкой мадеры, порубить еще хорошенъко. Изъ гуся вынуть грудную кость, не разрѣзая мяса, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, зашить разрѣзъ и жарить съ масломъ, поливая почаще подливкой. Когда гусь изжарится, вынуть его, снять съ соуса лишній жиръ, влить въ него стаканъ мадеры, положить мелко порѣзанныхъ трюфелей, проварить хорошенъко, облить гуся уложеннаго на блюдо, огарнировать отваренными каштанами, очищенными отъ верхней кожи.

Выдать: 1 гуся, 1 ф. свинины, 1 ф. телятины, соли, 2 яйца, 1/2 франц. булки въ 5 коп., 1/2 лимона, 8 трюфелей, 4 лож. густыхъ сливокъ, 5 зеренъ англійск. перцу, 1/8 мушкат. орѣха, 1 лож. мадеры, 2 лож. сливочн. масла, 1 стак. мадеры, 1/2 ф. каштановъ, 1 стак. краснаго вина отварить трюфели.

877. Гусь жареный. Молодого гуся очистить, вымыть, натереть внутри солью, уложить на противень, полить масломъ, изжарить, подливая сначала по 2—3 ложки бульона, а потомъ собственнымъ его сокомъ. Когда изжарится, разрубить, уложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Изъ потроха можно приготовить супъ или соусъ.

Выдать: гуся, 2 лож. масла, соли.

878. Жаркое гуся фаршированный каштанами. Гусиную печенку мелко изрубить, обжарить въ маслѣ съ мелко покрошеннымъ лукомъ; каштаны отва-

ритель въ водѣ, снять верхнюю кожицу, дать прокипятить еще нѣсколько разъ, откинуть на рѣшето, истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ печенкой, протереть сквозь сито, положить соли, толченаго перцу и чухонскаго масла. Этимъ фаршемъ наполнить внутренность гуся, зашить разрѣзъ, уложить на противень. Подавая, разрѣзать на части, осторожно выдернуть питки, переложить гуся на блюдо, облить процеженнымъ сокомъ.

Выдать: гуся, 1 ф. каштановъ, 1/8 ф. чухонск. масла, гусиную печенку, 5 зеренъ перцу, соли.

879. Гусь жареный съ яблоками. Очистить, выпотрошить, вымыть гуся, натереть его солью и толченымъ тминомъ, наполнить всю внутренность очищенными и порѣзанными на четвертинки яблоками, (или цѣльными мелкими) зашить разрѣзъ, изжарить на противнѣ какъ сказано въ № 877, разрубить на куски, уложить на блюдо, облить соусомъ.

Выдать: гуся, 6 крупныхъ или 12 мелкихъ яблокъ, 3 лож. масла, 1/2 лож. толченаго тмина, соли.

880. Гусь жареный съ груздями. Приготовить какъ обыкновенно гуся, посолить его, наполнить внутренность солеными, перемытыми въ холодной водѣ груздями съ гусинымъ саломъ, зашить разрѣзъ и жарить на противнѣ, поливая масломъ и сокомъ.

Выдать: гуся, 2 ф. груздей, соли, 2 лож. масла.

При жареніи гуся вмѣсто масла лучше употреблять гусяное сало.

881. Гусь жареный съ картофелемъ. Взять мелкаго картофеля, очистить его, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить соли, небольшой кусокъ масла, отварить, откинуть на сито; когда вода стечетъ, смѣшать картофель съ масломъ, майораномъ, тертой булкой, нафаршировать оправленного гуся, посолить его, изжарить на противнѣ, поливая почаще сначала масломъ, а потомъ его собственнымъ сокомъ.

Выдать: гуся, соли, 3 лож. масла, 30 шт. картофеля, 1/2 ф. масла, 3 лож. тертой булки, щепотъ майорана.

Точно такъ же можно жарить и утокъ.

882. Гусь тушеный. Нашинковать оправленного гуся, положить его въ кастрюлю, присыпать толченымъ перцемъ, солью, мушкат. орѣхомъ, лавровымъ листомъ, базиликой, влить 2 стакана бѣлаго вина, полстакана водки, бульону или воды, прибавить немного соли, очищенныхъ луковицъ и моркови, плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить на небольшомъ огнѣ. Когда сварится, выложить гуся на блюдо, обложить морковью и луковицами; соусъ процедить, проварить хорошенько, облить гуся.

Выдать: гуся, 8 зеренъ англійск. перцу, соли, 1/8 мушкат. орѣха, 5 лавров. листковъ, 4—5 луковицъ, 2 моркови, базилики, 2 стак. бѣлаго вина, 1/2 стак. хорошей водки.

883. Гусь по-ліонски. Очищенного гуся изжарить, разрѣзать на части. Луковицы очистить, порѣзать ломтиками, обжарить въ томъ же маслѣ, въ

которомъ жарился гусь, выбрать ихъ, дать стечь маслу; уложить гуся на блюдо, огаринировать ломтиками лука, облить перцовымъ соусомъ № 378.

Выдать: гуся, соли, 5—6 луковицъ.

884. Гусинья печенки. Взять гусиныхъ печенокъ, вымыть ихъ, опустить на минуту въ кипятокъ, перелить холодной водой, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, нашинковать трюфелями. Положить на дно кастрюли тоненькихъ пластинокъ шиника, на нихъ печенки, влить стаканъ хорошаго бульона, стаканъ бѣлаго вина, положить перцу, зеленой петрушки, прикрыть шиникомъ, закрыть кастрюлю крышкой, положить сверху горячихъ углей, поставить на плиту на 20 минутъ. Когда печенки поспѣютъ, выбрать ихъ на блюдо, а соусъ процедить, снять жиръ, подбить мукою, проварить, облить печенки.

Выдать: 6 гусиныхъ печенокъ, 1/2 ф. шинику, соли, 6 зеренъ перцу, зеленой петрушки, 2—3 трюфеля, 1 лож. муки, 1 стак. бѣлаго вина.

Отъ соли печенки дѣлаются твердыми и потому класть ее нужно передъ отпускомъ къ столу.

885. Гусь жареный съ капустой. Очищенного гуся натереть солью и толченымъ тминомъ. Кислую шинкованную капусту отжать, сложить въ кастрюлю, тушить до мягкости съ масломъ и лукомъ, кто желаетъ, нафаршировать ею гуся, зашить разрѣзъ, изжарить на противнѣ, поливая масломъ и сокомъ.

Выдать: гуся, 2 ф. капусты, соли, 1/2 лож. тмину, 2 лож. масла, (2—3 луковицы).

886. Гусиные потроха съ черносливомъ. Гусинные потроха отварить съ солью, кореньями и перцемъ. Разварить отдѣльно перемытый черносливъ. Бульонъ, въ которомъ варились потроха процедить, смѣшать съ стаканомъ гусиной крови, уксусомъ, мукою, толчеными гвоздиками, сахаромъ, вскипятить хорошенько, облить сложенные на блюдо потроха и черносливъ.

Выдать: гусинный потрохъ, 1 луковицу, кореньевъ по 1 шт., 8 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 1 стак. гусиной крови, 2 гвоздики, 1 лож. уксусу, 4 куса сахара, 1 ф. черносливу.

887. Гусиные потроха съ яблоками. Гусинные потроха перемыть, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть, бульонъ, процедить. Кисловатые яблоки очистить, разрѣзать начетверо, сердцевинки выпнуть, сложить въ кастрюлю, прибавить коринки, цедры съ 1/2 лимона стертой на сахаръ, налить 2 стак. процеженного бульона, поставить на плиту. Когда яблоки сварятся на половину, отставить; муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, влить въ яблоки, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, прибавить нѣсколько штукъ толченаго сладкаго миндаля, уварить до готовности, опустить потроха, прокипятить раза два и подавать.

Выдать: гусиную потроху, 5 яблокъ сред. величины, 1/8 ф. сахару, 1/8 ф. коринки, 1/2 лимона, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 10 шт. сладкаго миндаля.

888. Утки жаренныя. Вычистить, выпотрошить, вымыть утокъ, отрубать лапки, первые суставы крылышекъ, которые положить вмѣстѣ съ потрохомъ

въ супъ или борщъ, посолить сверху и внутри, обсыпать мукою изжарить на противнѣ, поливая почаще масломъ и сокомъ. Можно жарить, нафаршировать яблоками или каштанами какъ гуся № 878.

Выдать: 1 или 2 утки, смотря по величинѣ, соли, 2 лож. масла, если утка не жирная, если же жирная масла не нужно вовсе.

889. Утка жареная на вертелѣ. Оправленную утку натереть солью и вынутой изъ нея печенкой, завернуть въ хорошо промасленную бумагу, изжарить на вертелѣ, снять бумагу, разрезать на куски, переложить на блюдо, убрать тоненькими ломтиками лимона.

Выдать: 1—2 утки, соли, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

890. Утка по-итальянски. Приготовленную какъ слѣдуетъ утку отварить въ бульонѣ винѣ и бульонѣ съ солью и перцемъ. Влить въ кастрюлю хорошаго прованскаго масла, положить зеленой петрушки, зубокъ чесноку, шампиньоновъ, луку порубленныхъ очень мелко, поджарить, всыпать муки, развести бульономъ, въ которомъ варилась утка, поставить на огонь, а когда поспѣетъ, облить утку.

Выдать: 1 большую утку, соли, 8 зеренъ англійск. перцу, зеленой петрушки, 1 зубокъ чесноку, 2 лож. прованск. масла, 1 луковицу, 10—15 шампиньоновъ, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина.

891. Утка съ оливками. Приготовленную утку положить въ кастрюлю на тоненькіе ломтики свиного сала, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда утка будетъ почти готова, отставить. Оливки очистить отъ косточекъ, обдать кипяткомъ, положить въ кастрюлю съ уткой, снова поставить кастрюлю на огонь на $\frac{1}{4}$ часа. Подавая, разрезать утку на куски, и обложивъ оливками, облить соусомъ.

Выдать: 1 утку, 1 баночку оливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала.

892. Утка съ сардельками. Обжаренную въ маслѣ утку разрезать на части; муку поджарить съ масломъ, развести хорошимъ бульономъ, положить снятыхъ съ костей, порезанныхъ мелко сарделекъ, влить лимоннаго сока, прокипятить, опустить въ этотъ соусъ куски утки, дать вскипеть разъ и подать.

Выдать: 1 утку, 3 лож. масла, 1 лож. муки, соли, 5 сарделекъ, $\frac{1}{4}$ лимона.

893. Утка съ рѣпою. Приготовленную какъ слѣдуетъ утку и очищенную рѣпу обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, вынуть; въ ту же кастрюлю всыпать муки, хорошенько поджарить, развести бульономъ, положить въ соусъ утку, рѣпу, зеленой петрушки, соли, перцу. Когда поспѣетъ, утку разнять на части, уложить на блюдо, огарнировать рѣпой, снять лишній жиръ съ соуса, влить въ него немного лимоннаго сока, прокипятить, облить утку.

Выдать: утку, 3—4 рѣпы, 3 лож. масла, соли, 10 зеренъ англійск. перца, зеленой петрушки, $\frac{1}{2}$ лимона.

Можно влить въ соусъ $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина.

894. Утка съ капустой. Взять молодыхъ, жирныхъ утокъ, очистить ихъ отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть, отварить въ бульонѣ, вынуть, дать остыть немного. Сухие или свѣжіе грибы отварить, мелко порубить, смѣшать съ порубленной бараниной или телятиной, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, солью, толченнымъ имбиромъ, кто любитъ, съ намоченной въ молокѣ и отжатой булкой, мушкатнымъ цвѣтомъ, шафраномъ, сметаной и яйцами, протереть сквозъ сито или частое рѣшето. Небольшія туя головки итальянской капусты разрезать на части, обдать кипящимъ молокомъ, дать остыть, переложить листья приготовленнымъ фаршемъ. Положить въ кастрюлю масла, на него слой капусты, рядъ утокъ, опять капусты и т. д., закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту. Когда капуста впитаетъ въ себя масло, подлить бульону, въ которомъ варились утки, тушить на легкомъ огнѣ, пока сварится капуста.

Выдать: 2—3 утки, смотря по величинѣ, $\frac{1}{2}$ ф. телятины или баранины, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2—3 головки капусты, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, соли, 1 луковичу, имбирю, мушкат. цвѣта, шафрану по $\frac{1}{8}$ чайн. лож., 4 лож. сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

895. Утка съ пюре изъ чечевицы. Очищенныхъ, выпотрошенныхъ утокъ уложить въ кастрюлю, положить туда порезанныхъ разныхъ корней, луку, лавроваго листа, зеленой петрушки, закрыть тонкими ломтиками шинка, влить бульонъ, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшомъ огнѣ. Чечевичу перемыть, хорошо разварить въ бульонѣ съ кореньями и кускомъ ветчины, слить жидкость, корни и ветчину вынуть прочь, протереть сквозъ сито, переложить на блюдо, кругомъ порезавшую на куски утку, облить процеженнымъ соусомъ изъ подъ утокъ.

Выдать: 1—2 утки, кореньевъ по 1 шт., 1 луковицу, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шинка, зелен. петрушки, 3 стак. чечевицы, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 2 лавров. листа.

896. Рагу изъ утокъ съ сардельками. Утокъ убрать какъ обыкновенно, изжарить до половины, подливая масла и бульона, чтобы было побольше подливы, разрубить на части; въ подливку прибавить луку, муки, развести бульономъ, кипятить, пока лукъ сварится, процедить, положить порезанныхъ на кусочки сарделекъ, выжать сокъ изъ лимона, опустить въ этотъ соусъ куски утки, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ.

Выдать: 1 большую утку, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, 6—7 сарделекъ, 1 лож. муки, 2 луковицы, соли.

897. Утка подъ бѣлымъ соусомъ. Разрезать утокъ на части, сложить въ кастрюлю, отварить съ солью, кореньями, приностями и нѣсколькими сухими грибами. Поджарить муку съ масломъ, развести бульономъ, въ которомъ варились утки или сметаной, прокипятить, мѣная, процедить, всыпать мелко изрубленной зелени петрушки и укропа, нашинкованныхъ грибовъ, облить уложенныя на блюдо утки. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 1 большую утку, кореньев по 1 шт., соли, 1 луковицу, 8 зерен английск. перца, 2 лавров. листа, 1 лож. масла, 1 лож. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны или 3 стак. бульона, $\frac{1}{2}$ лож. зелени петрушки и укропа, 5 грибовъ.

898. Каплунъ или пулярна въ слоеномъ тѣстѣ. Хорошаго каплуна или пулярку ошипать, выпотрошить, вымыть, разрезать пополамъ въ длину отъ шеи до хвоста, посолить. На дно кастрюли положить ветчиннаго сала, порезанную луковицу, петрушку, англійскаго перца въ зернахъ, разрезаннаго каплуна, влить $\frac{1}{4}$ стак. бѣлаго вина, уксусу, закрыть крышккой, поставить на плиту и жарить до половины готовности. Тогда вынуть каплуна изъ кастрюли, немного остудить. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать его толщиной въ тупую сторону ножа, обернуть въ него каждый кусокъ каплуна и дожарить въ духовой печи.

Отдѣльно можно подать бѣлый соусъ съ лимономъ. Самымъ лучшимъ каплуномъ считается 7—8 мѣсячный,

Выдать: каплуна или пулярку, $\frac{1}{4}$ ф. ветчиннаго сала, 1 луковицу, 1 корень петрушки, 8 зеренъ англійск. перца, соли, $\frac{1}{4}$ стак. бѣл. вина, 2 лож. бѣл. уксусу. На слоеное тѣсто № 133. На соусъ № 338.

899. Каплунъ или пулярна по-англійски. Каплуна или большую пулярку вычистить, вымыть, осторожно вынуть грудную кость, филей индѣйки порубить какъ можно мяче съ лукомъ, отваренными бѣлыми грибами, (свѣжими или сушеными) смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, тертою на теркѣ булкою и сливочнымъ масломъ, протереть сквозь сито, нафаршировать этимъ фаршемъ грудь и внутренность каплуна, завернуть въ тоненькія пластинки ветчиннаго сала, обвязать хорошенъко ниткой, вложить въ очищенный и размоченный воловий пузырь, завязать покрѣпче, чтобы вода не проникала въ него, опустить въ кастрюлю съ горячей водою и сварить. Вычистить и отварить въ бульонѣ въ отдѣльныхъ кастрюлькахъ: цвѣтную капусту, стручки сахарнаго горошка, рѣпу, морковь, капусту сафой, спаржу, земляныя груши.

Когда каплунъ или пулярка сварится, вынуть изъ воды, снять пузырь, разрезать на части, уложить на блюдо такъ, чтобы имѣла видъ цѣлой, огарнировать отварными овощами, остальные уложить красиво на длинное блюдо вкось, отдѣливъ каждый сортъ полоской изъ тѣста.

Вмѣсто бѣлыхъ грибовъ можно положить въ фаршъ свѣжихъ трюфелей.

Выдать: каплуна или большую пулярку, соли, филей индѣйки, 1 луковицу, 5 зеренъ англійск. перца, $\frac{2}{3}$ стак. тертой булки, $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, 1 полную лож. сливочн. масла, $\frac{1}{2}$ ф. ветчин. сала, 1 большой кочанъ цвѣтной капусты, $\frac{1}{2}$ ф. стручковъ, 3 рѣпы, 2 моркови, 1 ф. землян. грушъ, 4 куска сахару (въ рѣпу и морковь), 1 ф. спаржи, которую нужно очистить и порезать на 2—3 части.

900. Каплунъ фаршированный. Печенку, сердце и желудокъ каплуна изрубить какъ можно мельче съ снятыми съ костей сардельками, прибавить тертой булки, сливочнаго масла яицъ, смѣшать, нафаршировать приготовленнаго каплуна, уложить его въ кастрюлю, влить чухонскаго масла и бульону, изжарить, смотреть, чтобы не зарумянился; когда будетъ готовъ, раз-

рубить на куски, переложить на блюдо, облить соусомъ, подбивъ его мукою и подать отдѣльно острый соусъ.

Выдать: каплуна, 6 сарделекъ, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, соли, 2 яйца, 1 лож. сливочн. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона или на соусъ № 377.

901. Каплунъ подъ соусомъ изъ трюфелей. Отварить опавшаго каплуна въ бульонѣ съ солью, кореньями и припостями, разрезать на куски, уложить на блюдо, облить соусомъ изъ трюфелей.

Выдать: каплуна, соли, кореньев по 1 шт., 1 луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 2 гвоздики. На соусъ № 387.

902. Каплунъ жареный на вертелѣ. Убитаго за 3—4 дня до употребленія каплуна ошипать, выпотрошить, вымыть, посолить, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, смѣшаннымъ съ порубленными мелко сардинками. Когда каплунъ будетъ почти готовъ, обсыпать его тертой булкою, хорошенъко зарумянить, поливая масломъ, снять съ вертела, разрезать, уложить на блюдо, облить процеженнымъ соусомъ.

Выдать: большого каплуна, соли, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 4 сардинки, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки.

903. Каплунъ подъ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ. Положить на дно кастрюли тоненькихъ ломтиковъ свиного сала, порезанныхъ кореньевъ и припостей, сверху приготовленнаго каплуна, посолить, влить немного бульона, или воды, закрыть кастрюлю крышккой и варить на легкомъ огнѣ. Распустить въ другой кастрюлькѣ чухонское масло, всыпать муку, прокипятить, развести процеженнымъ бульономъ, въ которомъ варился каплунъ, размѣшать хорошенъко, прокипятить, выжать сокъ изъ лимона, облить разрезаннаго и уложеннаго на блюдо каплуна.

Выдать: каплуна, кореньев по 1 шт., соли, $\frac{1}{8}$ ф. свиного сала, 1 луковицу, 2 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, 2 гвоздики, 1 лож. чухонск. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона.

904. Жарное пулярна. Пулярку вычистить, вымыть, мочить въ холодной водѣ 1 часъ; положить въ кастрюлю масла, поставить на огонь, чтобы закипѣло, опустить въ него пулярку, зарумянить хорошенъко со всѣхъ сторонъ, разрезать на куски, уложить на блюдо; въ кастрюлю влить бульонъ, прокипятить, вылить черезъ сито на пулярку. Подать салатъ изъ красной капусты или маринадъ.

Выдать: пулярку, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли.

905. Фаршированная пулярна или курица подъ соусомъ. Вынуть осторожно изъ пулярки или курицы кости, нафаршировать слѣд. фаршемъ: сварить на водѣ съ мелко порубленной ветчиной и кускомъ чухонскаго масла крутую рисовую кашу, прибавить соли, порубленной зеленой петрушки, мушкатнаго орѣха, кто любитъ, вбить сырые яйца, размѣшать, начинить пулярку или курицу, зашить разрезъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и

варить до готовности. Когда сварится, разрезать очень острым ножом, чтобы фарш не выпал, уложить на блюдо, облить бѣлым соусомъ, приготовленнымъ на томъ бульонѣ, въ которомъ варилась пулярка.

Выдать: пулярку или большую жирную курицу, 1 стак. королевскаго рису, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины безъ кожи, соли, 2 яйца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{8}$ ф. масла, зеленой петрушки. На соусъ № 336.

906. Жарное пулярка съ бешемелемъ. Приготовленную какъ слѣдуетъ пулярку нашинковать трюфелями, посолить, положить на противень, облить бешемелемъ, присыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ, поставить въ печь; когда слегка зарумянится, опять облить соусомъ, посыпать сыромъ, поставить въ печь, поступать такъ до тѣхъ поръ, пока пулярка не изжарится, разрезать, сложить на блюдо, облить образовавшимся соусомъ.

Выдать: пулярку, 4 трюфеля, соли, $\frac{1}{3}$ ф. сыру пармезану. На бешемель № 350.

907. Пулярка по-итальянски. Разрезать приготовленную пулярку на куски, положить на 5 минутъ въ крутой кипятокъ, потомъ вынуть, отжать, посолить, положить въ кастрюлю съ прованскимъ масломъ, дать хорошо зарумяниться; когда пулярка будетъ почти готова, положить зелени петрушки, укропа, обжаренныхъ въ маслѣ шампиніоновъ, закрыть кастрюлю крышкой, дать дойти пуляркѣ, уложить ее на блюдо, огарнировать шампиніонами, облить слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю чухонскаго масла и луку-шарлоту, обжарить, влить бѣлаго вина, положить немного соли, закрыть крышкой и тушить на маломъ огнѣ въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа, подливая понемногу масла, въ которомъ жарилась пулярка.

Выдать: пулярку, $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. шампиніоновъ, 1 лож. чухонскаго масла, 20 шт. шарлотокъ, 1 стак. бѣлаго вина, соли, зеленой петрушки и укропа.

908. Пулярка или каплуна фаршированная. Съ приготовленной пулярки снять кожу очень осторожно, чтобы не порвать ее; снять мясо съ костей, порубить съ кускомъ мягкой телятины какъ можно мельче, сложить въ кастрюлю съ масломъ, влить бульонъ, поставить на плиту, тушить $\frac{1}{2}$ часа, прибавить мелко порѣзанныхъ коришоновъ, кусочекъ ветчины, 2 ложки холодной воды, немного перцу, соли, очень мало мушкатнаго цвѣта, тертой булки и яицъ, размѣшать хорошо, наполнить кожу каплуна, зашить и отварить въ небольшомъ количествѣ бульона. Когда сварится, вынуть, зарумянить на противнѣ съ масломъ, разрезать покресивѣ, уложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ шампиніоновъ или сардинокъ.

Выдать: большую пулярку или каплуна, 1 ф. телятины, 1 чашку бульона, 5 коришоновъ, тонкій ломоть ветчины въ ладонь величиною, 5 зеренъ перца, соли, мушкат. цвѣта, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, 2 сырыхъ яйца, 3 лож. масла. На соусъ № 381 или № 392.

909. Жарное курица съ пюре изъ помидоровъ. Взять хорошую жирную курицу, ощипать, выпотрошить, вымыть ее, положить въ глубокую сковороду,

посолить, вставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ, поливая растопленнымъ масломъ. Спѣлые красные помидоры (томаты) перемыть, разрезать каждый на четыре части, положить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла, влить очень немного воды, поставить на плиту, разварить совершенно, протереть сквозь сито, смѣшать съ картофельной мукой, и сметаной, прокипятить и черезъ каждыя пять минутъ поливать пулярку или курицу этимъ соусомъ до тѣхъ поръ, пока не изжарится совершенно.

Выдать: пулярку или большую курицу, 3 ложки масла, соли. На соусъ: 10—12 помидоровъ, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла, 1 стак. свѣжей сметаны, 2 чайн. лож. картофельной муки.

910. Курица подъ соусомъ изъ сардинокъ. За два дня до употребленія зарѣзать большую молодую курицу, ощипать, выпотрошить, отнести въ холодное мѣсто. На третій день вымыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ кипятокъ на 10 минутъ, вынуть, остудить, нашинковать самыми тоненькими кусочками свѣжаго свиного сала; положить въ кастрюлю порѣзанный корень петрушки, луковичы, на нихъ курицу, влить хорошаго бульона, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, поставить на плиту или въ духовую печь. Когда курица будетъ почти готова, положить въ кастрюлю порѣзанныя кусочками сардинки вмѣстѣ съ масломъ, дать вариться $\frac{1}{4}$ часа; потомъ курицу вынуть, разрезать на куски, уложить на блюдо; въ соусъ положить крутые желтки, стертые съ мукой и масломъ, прокипятить, протереть сквозь сито, облить курицу.

Выдать: 1 курицу, 2 луковичы средней величины, 1 корень петрушки, соли, 3 стак. бульона, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 8 сардинокъ, 4 желтка, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 2 лож. сливочнаго масла.

911. Жарное курица фаршированная. Вычищенную, вымытую курицу смочить уксусомъ, дать лежать часа три: Потрохъ т. е. печень, сердце и желудокъ вымыть, положить въ кастрюльку, налить бульономъ, сварить, порубить какъ можно мельче, смѣшать съ масломъ, тертой на теркѣ булкой, рубленой зеленью петрушки, сырыми желтками, мушкатнымъ орѣхомъ, нафаршировать курицу, посолить обжарить въ маслѣ, разрезать на части, уложить на блюдо, облить поджареннымъ съ сухарями масломъ.

Выдать: 1 большую курицу, 4 лож. тертой булки, 3 зерна перцу, соли, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, зелени петрушки, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

912. Курица подъ соусомъ по-французски. Разогрѣть въ кастрюлѣ чухонскаго масла, положить въ него разрезанную на части хорошую курицу, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкой огонь; черезъ полчаса всыпать муки, влить бульонъ, прокипятить, положить соли, перцу, зеленой петрушки, бѣлыхъ луковичъ или шарлотокъ, нѣсколько штукъ шампиніоновъ или бѣлыхъ грибовъ, заправить желтками, разбитыми съ лимоннымъ сокомъ.

Выдать: 1 большую курицу, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла, 1 лож. муки, соли, 2 стак. бульона, 5 зеренъ англійск. перца, 25—30 луковокъ, зелени петрушки, 6 шампиніоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ лимона.

913. Курица фаршированная сардинками. Дать курицу десертную ложку уксуса, через три часа зарезать, выпотрошить, вымыть, посолить. Сардинки истолочь в ступе с ложкою сливочного масла, положить французск. булки, намоченной в молоке и отжатой, вбить яйцо, прибавить тертого сыра, мелко изрубленной зелени петрушки, еще протолочь все вместе, нафаршировать этим фаршем курицу, уложить на противень, жарить, поливая почаще маслом. Поджарить масло с сухарями, смешать с процеженным соусом из под курицы, облить ее, уложенную на блюдо.

Выдать: 1 большую курицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, 3 сухаря, 10 сардинок, франц. булку, 1 стак. молока, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. сыра, зелени петрушки, 1 стак. сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

914. Курица с рисом. Приготовленную курицу вымыть, завернуть в тонкие пластинки шпика; положить в небольшую кастрюлю перемытого в нескольких водах рису, а на него курицу, прикрыть рисом, влить хорошего жирного бульона так, чтобы рис был покрыт им, закрыть крышкой, положить на нее горячих углей, тушить до тех пор, пока курица и рис сварятся совершенно, встряхивая от времени до времени, чтобы рис не пригорел и поддерживая огонь сверху.

Выдать: 1 курицу, соли, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 1 ф. рису. Отпуская к столу, шпик снять прочь, курицу разрезать на шесть частей, уложить на круглое блюдо, в середину положить рис горкой.

915. Курица запеченная с рисом. Отварить жирную курицу в воде с солью, снимая пену, вынуть, разрезать на куски; бульон процедить, отварить в нем хорошо перемытый рис так, чтобы он был рассыпчатый, смешать его с сливочным или хорошим чухонским маслом, половину положить на глубокую сковороду, или металлическое блюдо, на него куски отваренной курицы, и порезанную тоненькими ломтиками ветчину, прикрыть остальным рисом, присыпать тертым швейцарским сыром или пармезаном, скропить растопленным маслом, зарумянить хорошо в духовой печи. Подать на том же блюде.

Выдать: 1 курицу, 1 ф. рису, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сыра, $\frac{1}{3}$ ф. ветчины без кожи.

916. Курица или цыплята под соусом из шампинионов. Молодую жирную курицу оправить как следует, обжарить в масле с кореньями, перцем в зернах, пучком зеленой петрушки. Очищенные, перемытые шампинионы порезать, поджарить в масле с мелко покрошенным луком, положить немного муки, влить сметаны, процеженный соус из под курицы, прокипятить несколько раз, облить жаркое.

Выдать: 1 большую курицу или 3 цыпленка, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 5 зерен перца, 1 лавров. лист, пучек зеленой петрушки, 1 луковку, сельсерея и моркови по $\frac{1}{2}$ корня, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 ф. шампинионов.

917. Курица или цыплята под белым соусом. Отварить курицу или цыплят в воде или бульоне, разрезать на куски, уложить на круглое

блюдо; бульон процедить, разварить в нем рис, откинуть на друшляк, переложить на середину блюда, облить белым соусом № 336.

Выдать: 1 курицу или 2—3 цыпленка, $\frac{1}{2}$ стак. рису, соли. На соус № 336 или № 338.

918. Жареные цыплята в сметане. Маленьких жирных цыплят приготовить как обыкновенно, т. е. зарезать, опустить в холодную воду на несколько минут, потом в горячую, но не кипяток, ошпарить, выпотрошить, вымыть, слегка посолить, обжарить в масле на большом огне, чтобы зарумянились со всех сторон, переложить в кастрюлю, еще лучше в муравленный горшок, положить чухонского масла, залить сметаной так, чтобы она покрыла цыплят, плотно закрыть горшок и вставить в печь на полчаса.

Выдать: 6 маленьких цыплят, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. сметаны.

919. Цыплята под соусом из стручковых горошка. Заправленных цыплят как сказано в № 918 разрезать пополам в длину, если маленькие и начесть, если большие, посолить, обсыпать слегка мукой, обмакнуть каждый кусок в яйцо, обсыпать тертой булкой или толчеными сухарями, положить на сковороду с кипящим маслом, обжарить со всех сторон, переложить на блюдо, облить соусом № 412 № 413 или № 335.

Выдать: 2—3 цыпленка, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 лож. муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей или тертой булки.

920. Жареные цыплята фаршированные. Столочь мелко сухари, смешать их с чухонским маслом, рубленой зеленью петрушки, желтками, нафаршировать очищенных и вымытых цыплят, смазать кругом яйцом, обсыпать хорошенько сухарями, обжарить в масле.

Выдать: 3—4 цыпленка, 2 яйца, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла поджарить цыплят, 1 стак. сухарей. На фарш $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, 3 лож. сливочного или свиного чухонского масла, 2 желтка, 5 стол. лож. рубленой зелени петрушки и укропа.

Жарить цыплят лучше в кастрюле, чем на сковороде, класть их нужно непременно на раскаленное масло и жарить на большом огне 20—25 минут не больше.

921. Жареные цыплята по-французски. Очистить, выпотрошить, вымыть цыплят, заправить ножки и крылышки, филей напиковать в два ряда тоненькими ломтиками шпика. Обложить дно и бока кастрюли ломтиками шпика, порезанными морковью луком, мелко покрошенной зеленью петрушки и укропа, уложить цыплят, влить белого вина, и очень крепкого бульона закрыть смазанной маслом бумагой, поставить на легкий огонь, чтобы чуть кипело, жарить, поливая от времени до времени соусом.

Отварить отдельно в бульоне: петушиные гребешки, шампинионы, трюфели и оливки, очистив их от косточек. За 10 минут до отпуску к столу, бумагу снять, цыплят зарумянить, уложить на блюдо, убрать приго-

товленным гарниромъ, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито. Остальной соусъ подать въ соусникѣ. Если окажется нужно, снять съ соуса лишній жиръ.

Выдать: 3—4 цыпленка, $\frac{3}{4}$ ф. шпика, 2 моркови, 1 луковицу, $1\frac{1}{2}$ лож. зелени петрушки и укропа, 1 стак. бѣлаго вина, 1 стак. бульона, 2 лож. масла, $\frac{1}{3}$ ф. петрушкихъ гребешковъ, $\frac{1}{2}$ ф. шампинионовъ, 4 трюфеля, 3 лож. оливокъ безъ уксусу.

922. Жареные цыплята другимъ манеромъ. Убрать цыплятъ какъ слѣдуетъ, заправить ножки и крылышки, положить въ середину каждаго по куску чухонскаго масла, по щепотки соли и мелко толченаго перца, уложить цыплятъ въ широкую каменную кастрюлю или глубокую сковороду, хорошо смазанную масломъ, вставить въ печь. Когда цыплята изжарятся до половины, прибавить порѣзаннаго тоненькими пластинками и слегка обвареннаго шпика, обжаренныхъ, но не зарумяненныхъ, маленькихъ луковокъ или шарлотокъ, шампинионовъ, разрѣзанныхъ на 3—4 части, нѣсколько ложекъ хорошаго бульона, закрыть крышкой и дожарить до готовности. Подать, посыпавъ рубленой зеленою петрушкой въ этой самой кастрюлкѣ, обернувъ ее салфеткой.

Выдать: 3—4 цыпленка, соли, 15 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. шпика, 15—20 луковокъ, $\frac{1}{2}$ ф. шампинионовъ, $\frac{1}{2}$ стак. бульона, зелени петрушки.

923. Цыплята на мадерѣ по-вѣнски. Очищенныхъ и вымытыхъ цыплятъ нашинковать очень тоненькими кусочками шпика, положить въ кастрюлю ломтики шпика, мелко порѣзанной ветчины, морковь, луковицу, нашинкованную гвоздикой, зеленой петрушки, сверху цыплятъ, прикрыть пластинками шпика, влить стаканъ очень крѣпкаго бульона и стаканъ мадеры, закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ углей, поставить на огонь. Когда цыплята поспѣютъ, вынуть ихъ, въ соусъ прибавить муки, лимоннаго сока, прокипятить, снять лишній жиръ, вылить черезъ сито на цыплятъ.

Выдать: 3 цыпленка, $\frac{3}{4}$ ф. шпика, соли, 1 луковицу, 5 гвоздикъ, 1 морковь, 10 шт. шампинионовъ, зеленой петрушки, 1 стак. мадеры, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. бульона.

924. Цыплята по-итальянски. Жирныхъ цыплятъ разрѣзать пополамъ въ длину, посолить, положить въ кастрюлю съ хорошимъ прованскимъ масломъ, поставить на огонь, дать хорошо зарумяниться; тогда положить обжаренныхъ въ чухонскомъ маслѣ шампинионовъ, пучекъ зеленой петрушки и луку шарлоту. Когда цыплята изжарятся, вынуть ихъ на блюдо, а въ соусъ влить бѣлаго вина, прокипятить, процѣдить, влить немного на цыплятъ, обложенныхъ кругомъ тонкими ломтиками бѣлаго хлѣба, поджареннаго съ обѣихъ сторонъ въ чухонскомъ маслѣ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать: 3 цыпленка, 1 стак. прованск. масла, соли, 6—8 шампинионовъ, зеленой петрушки, 2 шарлотки, 1 стак. бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ стак. бульона, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

925. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ. Заправленныхъ цыплятъ отварить въ водѣ съ солью и кореньями, разрѣзать, уложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 335, № 336.

Бульонъ, въ которомъ варились цыплята употребить на супъ № 16.

Выдать: 3 цыпленка, соли, кореньевъ по $\frac{1}{2}$ шт., зеленой петрушки.

Отваренные цыплята можно еще подать съ соусомъ изъ шампинионовъ № 381 или раковымъ № 352.

926. Пожарскія котлеты изъ курицы. Сварить съ солью и кореньями курицу, дать остыть, снять съ костей мясо, изрубить его очень мелко, ступкѣ, выбрать всѣ жилки, смѣшать съ 2 ложками сливочнаго масла, солью, очень небольшимъ количествомъ толченаго перца, и мушкат. орѣха, мякишемъ булки, смоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, густыми сливками, желтками, подблать небольшие котлетки, въ острый конецъ каждаго вложить косточку, смазать яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ или фритюрѣ. Подать салатъ или какойнибудь маринадъ.

Выдать: 2 курицы, соли, кореньевъ по 1 шт., 2 полп. лож. сливочн. масла, 3 зерна перцу, $\frac{1}{8}$ чайн. лож. мушкат. орѣха или цвѣта, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока, 2 желтка, 2 лож. густыхъ сливокъ, 2 яйца и 6 сухарей обвалить котлетки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

Бульонъ и оставшееся мясо употребить на супъ № 16.

Или снять филе съ сырыхъ курицъ, выбрать всѣ жилки, очень мелко изрубить, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, солью, мушкат. орѣхомъ или цвѣтомъ, мякишемъ булки, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, хорошенько протолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, вбить желтки, подблать котлетки, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ.

Къ этимъ котлетамъ можно подать соусъ изъ шампинионовъ № 381 или № 380.

927. Голуби жареные на вертелѣ. Ошпаренныхъ выпотрошенныхъ, вымытыхъ голубей нашинковать самыми тоненькими кусочками шпика, посолить, жарить на вертелѣ передъ большимъ огнемъ, поливая масломъ, смѣшаннымъ со сметаной; когда будутъ почти готовы, обсыпать тертой булкой, зарумянить, разрѣзать, уложить на блюдо. Подать салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Выдать: 6 голубей, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 1 стак. сметаны.

Или обернуть каждаго голубя тонкими пластинками шпика, обвязать виткой, чтобы шпикъ не упалъ, изжарить на вертелѣ, снять нитки, сложить на блюдо, облить ихъ собственнымъ сокомъ, собравшимся въ желобкѣ вертела.

928. Голуби со спаржей. Разрѣзать голубей пополамъ въ длину, слегка обжарить въ маслѣ, пореложить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ; срѣзать съ молодой спаржи самыя головки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились голуби; положить масла растереть съ мукой, развести бульономъ, влить въ соусъ, при-

бавить немного померанцового цвѣта, лимоннаго сока, опустить въ этотъ соусъ голубей, прокипятить разъ и подавать.

Выдать: 6—5 голубей, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 1 лож. муки, спаржи, $\frac{1}{2}$ лимона, (померанцового цвѣта).

929. Жареные голуби фаршированные. Намочить булку въ цѣльномъ молокѣ, отжать; печенки и желудки голубей порубить какъ можно мельче, смѣшать съ двумя ложками чухонскаго масла, мелко порубленной зеленью петрушки, мелко истолченнымъ мушкатнымъ цвѣтомъ или орѣхомъ, булкой и яйцами, нафаршировать голубей, жарить на вертелѣ или противнѣ, поливая масломъ, смѣшаннымъ со сметаной.

Выдать: 6 голубей, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 лож. сливочн. масла, соли, 2 яйца, 1 лож. зеленой петрушки, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. сметаны.

Если голуби старые, то жарить ихъ нужно не менѣе часа, если молодые, то не долѣе $\frac{3}{4}$ часа.

930. Жареные голуби фаршированные шампинионами. Молодые шампинионы очистить отъ верхней кожицы, перемыть, мелко нашинковать; намочить булку въ молокѣ, отжать, растереть ложкой съ $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла, рубленной зеленью петрушки, померанцовымъ цвѣтомъ, кто любитъ, желтками, смѣшать съ шинкованными шампинионами, солью, нафаршировать голубей, изжарить въ маслѣ. Потроха голубей перемыть, отварить въ бульонѣ. Масло разогрѣть въ кастрюлѣ, всыпать муки, развести сокомъ, выжатымъ изъ натертой на теркѣ красной моркови, влить бульону, прокипятить. Уложить голубей кругомъ блюда, въ середину потроха, облить соусомъ.

Выдать: 6 голубей, 1 ф. мелкихъ шампинионовъ, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. молока, $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, зелени петрушки, 2 желтка, 1 лож. муки, $\frac{1}{12}$ стак. морковнаго сока, $\frac{1}{2}$ стак. бульона, померанцового цвѣта, кто любитъ, $\frac{1}{3}$ ф. масла обжарить голубей.

931. Жареные голуби съ фаршемъ изъ смоленской крупы. Очищенныхъ голубей выпотрошить, вымыть хорошенъко, посолить, сдѣлать глубокіе надрѣзы на филеяхъ. Печенки голубей и ветчинное сало мелко порубить, положить соли, немного толченаго перца, смоленской крупы, смѣшать, наполнить надрѣзы, завернуть въ пластинки ветчиннаго сала, изжарить. Подавая къ столу, сало снять прочь, а голубей зарумянить.

Такимъ образомъ можно готовить и дикихъ голубей.

Выдать: 5—6 голубей, $\frac{1}{2}$ ф. ветчиннаго сала, соли, 5 зеренъ перцу, $\frac{1}{12}$ чашки смоленской крупы, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Б. Дикія птицы.

932. Жареная драхва. Ошпигать, выпотрошить, вымыть драхву, уложить ее въ большую каменную чашку, залить холоднымъ маринадомъ; поставить въ холодное мѣсто на 4—5 дней, переворачивая драхву каждый день утромъ и вечеромъ. На шестой день вымыть хорошенъко драхву, положить на про-

тивень, посолить, облить масломъ, вставить въ горячую печь, жарить, поливая безпрестанно сметаной, смѣшанной съ уксусомъ и масломъ, пока не изжарится совершенно.

Выдать: 1 драхву, соли, 2 стак. свѣжей сметаны, $\frac{1}{3}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу. На маринадъ № 2285.

933. Жареная драхва другимъ манеромъ. Выпотрошить драхву и, не снимая перьевъ, зарыть ее въ землю на три дня; тогда ошпигать, вымыть хорошенъко, палить теплымъ, но не горячимъ молокомъ, оставить такъ часа на три, вынуть, обтереть полотенцемъ, жарить на противнѣ, поливая почаще уксусомъ и масломъ. Когда драхва изжарится, всыпать въ подливку муки, влить мадеры, прокипятить, облить уложенную на блюдо драхву.

Выдать: драхву, 3 бут. молока, $\frac{1}{3}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго уксусу, соли, 1 лож. муки, 1 стак. мадеры.

934. Жареный глухарь. Ошпигать, выпотрошить глухаря, но не мыть его, залить остывшимъ маринадомъ на 10—12 часовъ, вынуть изъ маринада, посолить внутри и снаружи, обжарить въ маслѣ; когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, влить 2 ложки уксуса, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на небольшомъ огнѣ, подливая понемногу крѣпкаго бульона и масла. Когда изжарится, разнять на части, уложить на блюдо, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито.

Выдать: глухаря, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 лож. уксусу, 1 стак. крѣпкаго бульона. На маринадъ № 2285.

На жаркое нужно брать чернаго глухаря и застрѣленного, а не пойманнаго силкомъ, такъ какъ его мясо гораздо бѣлье и цѣннѣе. Только что застрѣленные не вкусны. Вообще дичь должна полежать дня два-три.

935. Жареный глухарь со сметаной. Чернаго глухаря ошпигать, выпотрошить, но не мыть холодной водой, положить въ каменную большую чашку, залить холоднымъ маринадомъ, поставить въ холодное мѣсто на 10—12 часовъ. Передъ тѣмъ какъ жарить глухаря, вымыть его хорошенъко чуть теплой водой, нашинковать, посолить снаружи и внутри, положить на противень, полить масломъ, жарить, почаще поливая и переворачивая. Когда будетъ почти готовъ и хорошо зарумянится, облить сметаной и дожарить до готовности.

Подать какойнибудь салатъ или маринованный виноградъ № 2184.

Выдать: 1 глухаря, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 стак. сметаны. На маринадъ № 2285.

936. Жареный глухарь на вертелѣ. Молодого глухаря нашинковать, обложить тонкими пластинками шпика, обернуть бумагой, обвязать ниткой и жарить на вертелѣ около часа; тогда бумагу снять прочь, зарумянить глухаря со всѣхъ сторонъ, поливая масломъ, разрѣзать на куски, переложить на блюдо, облить сокомъ, который стекалъ во время жаренія.

Выдать: 1 глухаря, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, $\frac{1}{8}$ ф. масла, соли.
Можно обложить снятыми съ глухаря пластинками шпика.

937. Филеи глухаря или тетерева жареные. Снять съ глухаря или тетерева филеи, содрать кожу прочь, нашить тоненькими кусочками шпика, залить холодным маринадом, поставить въ холодное мѣсто на сутки. Всѣ кости и оставшееся мясо глухаря порубить небольшими кусками, сложить въ кастрюлю, налить немного воды, варить на легкомъ огнѣ съ солью и кусочкомъ ветчины. Когда уварится до половины, процѣдить, филеи вынуть изъ маринада, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, поливая, процѣженнымъ бульономъ съ прибавкой уксуса, въ которомъ мариновались филеи. Когда совсѣмъ изжарятся, снять лишній жиръ съ подливки, заправить мукой, влить рюмку хорошей мадеры, прокипятить, облить филеи, уложенные на блюдо, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать: 6 филеевъ, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, 1 рюмку мадеры, небольшой ломтъ ветчины, 1 лож. муки.

Подать къ жаркому маринованный виноградъ или маринованныя груши.

938. Жареный тетеревъ. Ощипать, выпотрошить, вымыть тетерева, нашить, посолить, жарить на вертелѣ, поливая масломъ. Или жарить на противнѣ, поливая масломъ, а когда будетъ почти готовъ, сметаной. Можно также сперва намочить тетерева въ уксусѣ на два дня, а потомъ уже жарить.

Выдать: тетерева не менѣе 3 ф. вѣсомъ, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, $\frac{1}{4}$ ф. масла (1 стак. сметаны).

939. Жареная диная утка. Вскипятить уксусъ какъ для маринада съ припнностями, остудить, залить имъ дикихъ утокъ, оставить такъ на два дня; потомъ вынуть утки изъ маринада, грудки нашить, посолить, изжарить, поливая почаще уксусомъ, въ которомъ мариновались утки, смѣшаннымъ съ масломъ и сметаной. Когда изжарятся, разрубить на части, облить соусомъ.

Выдать: 2 утки, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 стак. сметаны.

940. Жареная диная утка подъ соусомъ съ капарцами. Очищенныхъ утокъ нашить, посолить, изжарить на противнѣ, поливая масломъ, разрѣзать на двѣ или четыре части, переложить на блюдо, подать, обливъ соусомъ такъ приготовленнымъ: 3 лож. процѣженного масла, въ которомъ жарились утки, подогрѣть, всыпать муки, развести бульономъ, вскипятить, всыпать капарцовъ или коришоновъ или нѣсколько маринованныхъ грибовъ, прокипятить раза два-три.

Выдать: 2 утки, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 1 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ баночки капарцовъ, $\frac{1}{2}$ баночки коришоновъ или 15—20 маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

941. Жареная диная утка съ прованскимъ масломъ. Изжарить утокъ на вертелѣ, поливая масломъ, разнять на части, сложить въ кастрюлю, влить гуда же самого свѣжаго прованскаго масла, вина, (Bordeaux.) прибавить соли, перцу въ зернахъ, кусокъ ветчины, выжать сокъ изъ лимона, размѣ-

шать, поставить на самый легкій огонь. За 10 минутъ до отпуска къ столу всыпать капарцовъ, прокипятить, переложить утку на блюдо, облить соусомъ, вынувъ изъ него ломти ветчины, огарнировать гренками.

Выдать: 2 утки, 3 лож. масла, соли, 3 лож. прованск. масла, 1 стак. вина, 10 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, $\frac{1}{2}$ лимона, 3 лож. капарцовъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки и $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла поджарить гренки.

942. Жареный фазанъ по-мингрельски. Ощипать, выпотрошить, вымыть фазана, нашить его, положить въ кастрюлю; взять 30 крупныхъ лѣсныхъ орѣховъ, снять съ нихъ скорлупу и тонкую кожицу, положить въ кастрюлю съ фазаномъ. Протереть виноградъ и мясо апельсина сквозъ сито, выжать сокъ, влить также въ кастрюлю, прибавить мадеры, крѣпкаго настоя зеленого чая, положить величиною въ лѣцъ, кусокъ сливочнаго масла, соли, перцу въ зернахъ, мушкатнаго орѣха. За часъ до отпуска къ столу, поставить кастрюлю на огонь. Когда фазанъ будетъ готовъ, разрѣзать его на куски, уложить на блюдо, облить соусомъ, выбрать перецъ.

Выдать: 1 фазана, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, 30 орѣховъ, 1 ф. винограду, 3 апельсина, 1 стак. мадеры, 3 чайн. лож. зеленого чая, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 10 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха.

943. Жареный фазанъ на вертелѣ. Очищенного, хорошо вымытаго фазана посолить, обложить кругомъ тоненькими пластинками шпика, завернуть въ жирно пропитанную масломъ бумагу, обвязать толстой ниткой и жарить на вертелѣ на легкомъ огнѣ, безпрестанно поворачивая и поливая сокомъ, за тѣмъ снять нитки и бумагу и заколеровать.

Выдать: 1 фазана, соли, $\frac{1}{3}$ ф. шпика, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

944. Фазанъ съ капарцами по-милански. Изжарить фазана въ маслѣ. Ложку самого свѣжаго прованскаго масла стереть съ мукой, развести бѣлымъ винограднымъ виномъ, влить лимоннаго сока, прибавить капарцовъ, сахару, померанцоваго цвѣта, хорошенько прокипятить, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго фазана, дать вскипѣть одинъ разъ.

Выдать: 1 фазана, 3 лож. коровьяго масла, соли, 1 лож. муки, 2 стак. вина, 1 лож. прованск. масла, 1 полную стол. лож. мелкаго сахара, 3 лож. капарцовъ, $\frac{1}{2}$ лимона, очень немного померанцоваго цвѣта.

945. Фазанъ съ соусомъ изъ сардинокъ. Изжареннаго въ маслѣ фазана разрѣзать на куски; сардинки мелко порубить, поджарить въ прованскомъ маслѣ, смѣшанномъ со сливочнымъ, развести бульономъ, положить тертой булки, немножко толченаго бѣлаго имбиря, влить лимоннаго сока, опустить въ соусъ куски фазана, прокипятить на большомъ огнѣ одинъ разъ, подать.

Выдать: 1 фазана, 3 лож. коровьяго масла, 1 лож. прованск. масла, соли, 1 лож. сливочн. масла, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, щепотку бѣлаго имбиря, $\frac{1}{2}$ лимона.

946. Фазанъ по-венгерски. (Paprika hendel). Очищенного, вымытаго фазана разрѣзать на куски, обжарить въ кастрюлѣ съ масломъ и солью,

посыпать мелко толченым турецким перцем. Стакан свежей сметаны смешать с сырыми желтками, вылить на фазана, проварить, подать.

Выдать: 1 фазана, $\frac{1}{8}$ ф. масла, турецкого перца, 1 стак. сметаны, 3 сырых желтка, соли.

947. Фазан фаршированный. Печень фазана вымыть, обжарить слегка в масле, изрубить очень мелко, смешать с тертым свиным салом, мякишем французской булки, зеленью петрушки, мелко порубленным луком, солью и толченым перцем, нафаршировать фазана, зашить разрез, обложить тонкими ломтиками шпика, завернуть в промасленную бумагу, обвязать ниткой, изжарить на вертеле. Подавая, бумагу и нитки снять, фазана разрезать, переложить на блюдо, подать с перцовым соусом.

Выдать: 1 фазана, 2 лож. масла, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 луковицу, соли, 5 зерен перца, $\frac{1}{3}$ ф. шпика, зелени петрушки. На соус № 378.

948. Жареные куропатки. Куропатки очистить от перьев, выпотрошить, вымыть хорошенько, нашинковать; поставить на огонь кастрюлю с маслом и когда оно закипит, положить в него куропатки и жарить, не закрывая кастрюли на большом огне, переворачивая, чтобы не пригорели. Когда зарумянятся со всех сторон, вынуть, разрезать, переложить на блюдо, присыпать сухарями и мелко порубленной зеленью петрушки; в масло же, в котором жарились куропатки, влить ложки три бульона, сметаны, прокипятить, облить куропатки. Подать к ним салат.

Выдать: 3 куропатки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, 4 лож. сметаны, 2 сухаря, зелени петрушки.

Куропатки можно жарить, не шпигуя их. Черные куропатки гораздо вкуснее и вкуснее белых.

949. Жареные куропатки фаршированные. Очищенных куропаток нашинковать, посолить, изжарить на вертеле или в печи на противне, поливая маслом, сбрызгивать по нескольку раз надрезов на филеях, положить в них фарш, переложить опять в кастрюлю, налить пива, выжать сок из лимона, поставить в духовую печь на полчаса.

Фарш приготовить так: тертую на терке булку смешать с сливочным маслом, лимонным соком, и толченым мушкет. цветом.

Выдать: 3 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла изжарить куропатки, 2 стак. бел. пива, 1 лимон, 1 стак. тертой булки, $\frac{1}{8}$ ф. сливоч. масла, $\frac{1}{8}$ мушкет. ореха.

950. Жареные куропатки под соусом. Очистить куропатки, вымыть хорошенько, изжарить в масле в кастрюле, не закрывая ее, подливая понемногу хереса; когда куропатки будут готовы, вынуть их, а соус процедить. Положить в кастрюлю масла и муки, поджарить докрасна, постоянно мешая, развести соусом, в котором жарились куропатки, выжать сок из лимона, положить нарезанных трюфелей, поставить на огонь, дать кипеть $\frac{1}{4}$ часа, отставить. Сладкое мясо и петушьи гребешки

отварить в соленой воде с столовым белым вином, откинуть на сито, слегка обжарить в масле. Перед отпуском к столу, снять с куропаток филе, разрезать пополам. Снять с французской булки верхнюю и нижнюю корки, порезать тонкими ломтиками, обровнять, обжарить в чухонском масле с обеих сторон, обложить ими круглое блюдо, положить на каждую гренку по куску куропатки, середину заполнить гребешками и ломтиками сладкого мяса, облить соусом.

Выдать: 3 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. хереса, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. муки, 1 ф. сладкого мяса, $\frac{3}{4}$ ф. петушних гребешков, 1 стак. белого вина, соли, 1 франц. булку, $\frac{1}{4}$ ф. чухонского масла.

Из остатков можно приготовить на следующий день суп пюре из дичи № 48, прибавив 1 ф. говядины.

951. Жареные куропатки с соусом пюре. Изжарить куропаток в масле, остудить, снять с них филе, порезать тоненькими ломтиками, остальное все мелко изрубить с трюфелями и шампиньонами, сложить в кастрюлю, налить белого вина, прибавить эшалоу, лаврового листа, уварить хорошенько на легком огне, протереть сквозь сито. Уложить красиво филе на блюдо, перекладывая их отваренными в вин и порезанными трюфелями, в середину вылить приготовленное пюре.

Выдать: 3—4 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 8 трюфелей, 20 шампиньонов, 2 стак. белого вина, эшалоу, 2 лавров. листа, 1 стак. бульона.

952. Жареные куропатки под соусом. Смазать бумагу чухонским или прованским маслом, завернуть нашинкованных куропаток, изжарить на вертеле, разнять на части, обвалить в яйце и сухарях, обжарить в масле, уложить на блюдо, облить голландским соусом № 371.

Выдать: 3 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, соли, 2 яйца, 8 сухарей.

953. Жареные куропатки с сморчками. Очищенных и хорошо вымытых куропаток изжарить в масле до половины, вынуть. В масло, в котором жарились куропатки, всыпать ложку муки, крошенного лука, ветчины, поставить на огонь, поджарить докрасна, влить бульон, размешать, прибавить соли, перца, ломтики апельсина без кожицы и сморчков, если есть, трюфелей, положить в этот соус куропаток, дожарить совершенно, переложить на блюдо, облить соусом. Если нет трюфелей, положить двойную пропорцию сморчков.

Выдать: 3 куропатки, соли, 1 лож. муки, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины без кожи, 2 апельсина, 10 зерен перца, $\frac{1}{4}$ ф. сморчков, 6 трюфелей.

954. Куропатки панированные. Разрезать заправленные куропатки на двое, обмакнуть каждую половину в растопленное масло, обвалить в тертой булке, обмакнуть в яйцо и еще раз обвалить хорошенько в тертом хлебе, обжарить со всех сторон на легком огне, переложить на блюдо, облить пикантным соусом.

Выдать: 3 куропатки, соли, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ франц. булки. На соус № 340.

955. Куропатки съ капустой. Нашпиковать тонкими ломтиками свиного сала куропатки, посолить. Положить въ кастрюлю обваренного кипяткомъ шпика, на него куропатки, порѣзанную морковь, луковичи, лавровый листъ, нѣсколько гвоздикъ, прикрыть тонкими ломтями свиного сала, влить хорошаго бульона, закрыть кружкомъ хорошо промасленной бумаги, затѣмъ крышкой, поставить кастрюлю сперва на большой огонь, потомъ на горячую золу, положить сверху горячихъ углей и оставить такъ на полчаса. Хорошій бѣлый кочанъ капусты, обварить крутымъ кипяткомъ, дать постоять съ полчаса, вынуть, отжать, обвязать ниткой, положить въ кастрюлю съ куропатками, влить крѣпкаго бульона, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ; когда капуста будетъ готова, вынуть куропатки, разрѣзать, уложить на середину блюда; снять нитки съ капусты, разрѣзать, расположить ее и порѣзанный кусками шпикъ вокругъ куропатокъ, облить соусомъ, процѣживая его сквозь сито.

Выдать: 3 куропатки, 1 ф. шпика, соли, 2 моркови, 2 луковичи, 3 гвоздики, 3 лавров. листа, 1 коч. капусты, 2 лож. масла, 2 стак. крѣпк. бульона, 1 лож. муки.

956. Жаренныя куропатки по-англійски. Порубить какъ можно мельче печенки куропатокъ съ свинымъ саломъ, зеленью петрушки, лукомъ, мякишемъ французской булки и солью, нафаршировать куропатки, посолить, обернуть промасленной бумагой, изжарить на вертелѣ; когда будутъ готовы до половины, положить подъ ножки и крылышки по кусочку масла, толченаго перца, зелени петрушки, мушкатнаго орѣха, порѣзанныхъ шарлотокъ, обвязать ниткой, уложить опять въ кастрюлю, влить шампанскаго, крѣпкаго бульона и, не закрывая кастрюлю крышкой, дожарить; передъ отпускомъ къ столу, прибавить сока и тертой корки отъ горькаго померанца.

Выдать: 3 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ ф. свиного сала, 1 лож. зелени петрушки, 2—3 шарлотки, 8 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, 1 стак. шампанскаго, 1 стак. крѣпкаго бульона, 1 померанецъ.

957. Жаренныя дикія курочки. Ошпатель, выпотрошить, вымыть курочки, нашпиковать ихъ, посолить, изжарить въ маслѣ до половины, залить сметаной, дать поспѣть; смотрѣть чтобы сметана не превратилась въ масло.

Или нашпиковать, изжарить, переложить на блюдо, а въ масло, въ которомъ жарились курочки, влить $\frac{1}{2}$ стак. бульона, прокипятить нѣсколько разъ, вылить на курочекъ.

958. Жареные рябчики. Обернуть очищенные рябчики тонкими пластинками шпика, уложить въ глубокую сковороду, изжарить въ духовой печи.

Выдать: 3—4 рябчика, соли, $\frac{1}{4}$ ф. шпика.

959. Рябчики жареные въ сметанѣ. Очистить рябчики, слегка посолить, сложить въ кастрюлю, влить свѣжей, густой сметаны, закрыть поплотнѣе крышкой и жарить на очень легкомъ огнѣ.

Выдать: 3—4 рябчика, соли, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

960. Жареные рябчики другимъ манеромъ. 3—4 рябчика очистить, положить въ каменную чашку, залить маринадомъ на 12 часовъ; затѣмъ вынуть, посолить, жарить на противнѣ или глубокой сковородѣ, поливая разъ масломъ, разъ сметаной до тѣхъ поръ, пока рябчики будутъ совершенно готовы.

Выдать: 3—4 рябчика, соли, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла. На маринадъ № 2285.

961. Жареные рябчики фаршированные. Самые свѣжіе рябчики очистить, надрѣзать филе вдоль, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: сардинки, анчоусы, масло, мякишъ французской булки истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ толченымъ англійскимъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, протереть сквозь сито, обернуть нафаршированные рябчики тонкими ломтиками шпика и бумагой, обвязать ниткой, изжарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ, поливая масломъ. Когда изжарятся, снять бумагу и шпикъ, уложить рябчики на блюдо и подать цѣлыми.

Выдать: 6 рябчиковъ, 6 сардинокъ, 4 анчоуса, 6 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 ф. шпика, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

962. Перепелки съ рисомъ. Ошпатель, выпотрошить, вымыть перепелки, сварить ихъ съ рисомъ и сосисками въ бульонѣ, (всего лучше изъ дичи). Когда перепелки и сосиски сварятся, вынуть ихъ; рисъ откинуть на друшлякъ, сложить на середину блюда, а кругомъ уложить перепелки и сосиски, снявъ съ нихъ предварительно кожу.

Выдать: 6—8 перепелокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сосисекъ, 1 стак. рису.

963. Перепелки жаренныя по-французски. Очищенные перепелки перемыть, сложить въ чашку, налить легкимъ бѣлымъ виномъ, прибавить корицы, гвоздики, оставить такъ на 5 часовъ; потомъ вынуть, слегка посолить и жарить съ нѣсколькими кусками шпика въ глубокой сковородѣ на большомъ огнѣ, поливая виномъ, въ которомъ мочили перепелки. Когда будутъ готовы, переложить на блюдо, облить соусомъ, процѣдивъ его сквозь сито.

Выдать: 12 перепелокъ, 2 стак. вина, кусокъ корицы, 5 гвоздикъ, соли, $\frac{1}{8}$ ф. шпика.

964. Перепелки съ соусомъ изъ горошка. Положить на дно кастрюли ломоть телятины, ломоть ветчины безъ кожи, на нихъ перепелки, прикрыть тоненькими ломтиками шпика и кружкомъ намащенной бумаги, поставить въ духовую печь. Когда перепелки изжарятся, вынуть ихъ, уложить на блюдо, подать съ соусомъ изъ горошка.

Выдать: 12 перепелокъ, ломоть телятины, ломоть ветчины, соли, 2 лож. масла. На соусъ № 413.

965. Бенасы съ трюфелями. Ветчинное сало растереть, трюфели мелко порубить, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, са-

ломъ, поставить на огонь, проварить, остудить, начинить бекасовъ, зашить разрѣзы, обложить шпикомъ, завернуть въ бумагу, изжарить, поливая масломъ.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 8 трюфелей, соли, 5 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 3 лож. масла.

Если бекасы жарятся не фаршированные, то потрошить ихъ и отрѣзать головки не пужно, а только ошипать перья и вымыть хорошенько.

966. Бекасы съ гренами. Очищенные и выпотрошенные бекасы изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко изрубить вмѣстѣ съ шпикомъ, смѣшать съ тертою булкою, свѣжимъ сливочнымъ масломъ, 1 желткомъ, 1 цѣлымъ яйцомъ, солью, толченымъ простымъ и англійскимъ перцемъ, намазать этою массою поджаренныя въ маслѣ гренки изъ булки, сложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, вставить не надолго въ духовую печь. Уложить изжаренные бекасы на блюдо, обложить ихъ гренами. Муку поджарить съ масломъ, развести бульономъ, прибавить распущеннаго въ горячей водѣ или бульонѣ кусокъ сухого бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить, облить бекасы.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки 5 коп., соли, 2 яйца, 10 зеренъ простого и англійск. перца, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. сливочнаго масла, кусочекъ сухого бульона.

967. Бекасы à la Несельроде. Очистить бекасы, перемыть, обжарить на сковородѣ въ маслѣ; за 20 минутъ до подачи бекасовъ къ столу, влить въ кастрюлю поровну сотерну и мадеры, поставить на огонь и когда выкипитъ до половины, прибавить нѣсколько ложекъ краснаго соуса № 353 и $\frac{1}{8}$ ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, прокипятить, облить этимъ соусомъ, уложенныхъ на блюдѣ бекасовъ.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сотерну, $\frac{1}{2}$ стак. мадеры, соли, $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла.

968. Бекасы жареные на вертелѣ. Очистить, вымыть бекасы, носы заправить подъ крылья, обложить тоненькими пластинками ветчиннаго сала, обвязать толстой ниткой, жарить на вертелѣ. Когда будутъ готовы, снять нитки и положить каждаго бекаса на ломтикъ поджареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{2}$ франц. булки, соли, $\frac{3}{4}$ ф. ветчин. сала, $\frac{1}{8}$ ф. масла. Самые вкусные и жирные бекасы бываютъ весной, пока не начнутъ нестись.

969. Соте изъ бекасовъ. Снять мясо бекасовъ съ костей, сложить его на глубокую сковороду или сотейникъ, положить масла, соли, перцу, поставить на большой огонь и обжарить до половины, часто переворачивая. Переложить на салфетку, чтобы стекло все масло, уложить кругомъ блюда, перекладывая поджаренными гренами. Все, оставшееся отъ бекасовъ, сложить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, прибавить масла, лавроваго листа, обжарить хоро-

шенько, всыпать муки, прокипятить, влить 2 стак. бульона, еще $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, прованскаго масла, положить разрѣзанную на ломтики луковницу, гвоздики, поставить на умѣренный огонь, варить въ продолженіе часа, вылить на бекасовъ черезъ сито.

Выдать: 6 бекасовъ, 4 лож. масла, 6 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 2 гвоздики, 1 стак. бѣлаго вина, 2 стак. бульону, 1 луковницу, зелени петрушки, 2 лож. прованск. масла, соли.

970. Бекасы по-провансальски. Ошипать бекасовъ, снять съ костей, обжарить въ прованскомъ маслѣ, присыпать солью и перцемъ; обрѣзки и кости отъ бекасовъ, зелень петрушки, шарики, лавровый листъ сложить въ другую кастрюлю, влить прованскаго масла, обжарить хорошенько, всыпать муки, развести 1 стаканомъ бѣлаго вина и 2 стаканами бульона, уварить до половины, снять лишній жиръ, процѣдить. Уложить на блюдѣ бекасы, перекладывая гренами, облить соусомъ.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{2}$ стак. прованск. масла, соли, зеленой петрушки, 6 шарлотокъ, 1 лавров. листокъ, 1 лож. муки, 1 стак. бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{8}$ ф. чухонск. масла поджарить гренки.

971. Фринасе изъ бекасовъ. Снять филейчики съ очищенныхъ бекасовъ, обжарить ихъ въ чухонскомъ маслѣ, полить лимоннымъ сокомъ, чтобы побѣлѣли. Приготовить слоеное тѣсто, вырѣзать кружокъ по величинѣ блюда, испечь, уложить на него филейчики въномъ, въ середину положить отвареной цвѣтной капусты, спаржи, раковыхъ шеекъ, облить голландскимъ соусомъ и подавать.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла, соли, $\frac{1}{2}$ лимона. На слоеное тѣсто, № 133. На соусъ № 371, 1 большую головку цвѣтной капусты, чтобы можно было разрѣзать на 6 частей, 20 раковъ, 1 ф. спаржи.

972. Жареные свистели съ гренами. Эту маленькую птичку такъ же какъ вальдшнеповъ и дроздовъ не потрошатъ и жарятъ съ ножками и головками. Очистить отъ перьевъ, вымыть свистелей, посолить, изжарить въ кастрюлѣ съ масломъ, положить ихъ на поджаренныя въ маслѣ гренки изъ булки, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ свистели жарились.

Выдать: 12 свистелей, 1 франц. булку, соли, $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла. Точно такъ же жарятся и вальдшнепы.

973. Ржанни и зуйки жареные на вертелѣ. Взять молодыхъ жирныхъ зуйковъ, ошипать, вымыть; внутренности вынуть, мелко порубить съ свинымъ саломъ, зеленью петрушки, эшалотомъ, солью и перцемъ, истолочь въ каменной ступкѣ, нафаршировать ржанокъ, обернуть каждую въ тонкій ломтикъ свиного сала, и промасленную бумагу, изжарить на вертелѣ, почаще поворачивая, чтобы не стекалъ сокъ. Когда изжарятся, снять бумагу и ломти сала, уложить на блюдо, облить рагу изъ шампиніоновъ.

Выдать: 1 ф. свиного сала, зелени петрушки, соли, 6 зеренъ англійск. перца, 4 лож. масла. На рагу изъ шампиніоновъ № 381.

974. **Овсянки жареные.** Ощипать, выпотрошить, вымыть овсянки, слегка посолить, завернуть каждую в тоненькую пластинку шпика, изжарить в кастрюль, поливая лимонным соком и крепким бульоном.

Выдать: 12 овсянок, соли, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 1 лимон, 1 стак. крепкого бульону.

Или изжарить на вертелѣ, подложив ломтики бѣлаго хлѣба, чтобы стекалъ сок во время жаренія. Подавая, уложить на них овсянокъ.

975. **Жареные овсянки съ трюфелями.** Убрать овсянокъ какъ обыкновенно; дно кастрюли уложить тонкими ломтиками сала, на них овсянокъ, прикрыть саломъ, изжарить на легкомъ огнѣ, или еще лучше, на парѣ, поливая отъ времени до времени лимоннымъ сокомъ и крепкимъ бульономъ. Между тѣмъ взять большихъ трюфелей по числу овсянокъ, перемыть хорошенько, отварить въ шампанскомъ, вынуть изъ нихъ середину, наполнить пюре изъ дичи, уложить на блюдо, сверху каждого положить изжаренную овсянку, поставить вѣ духовую печь на 10 минутъ.

Выдать: овсянокъ и трюфелей по числу объѣдающихъ, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ ф. сала, соли. На пюре № 149.

976. **Дрозды съ артишоками.** Очистить отъ толстыхъ зеленыхъ листьевъ артишоки, держать вѣ холодной водѣ 1 часъ, опустить вѣ соленый кипятокъ, отварить до мягкости. Дрозды ощипать, но не потрошить, вымыть, присолить, обжарить вѣ маслѣ; на дно кастрюли положить тоненькихъ ломтиковъ шпика, на него дроздовъ и отваренные артишоки, вставить вѣ печь на полчаса. Вѣ масло, вѣ которомъ жарились дрозды, всыпать муки, поджарить, развести бульономъ, прокипятить, облить уложенные на блюдѣ дрозды и артишоки.

Выдать: 12 дроздовъ, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 6 артишоковъ, 1 лож. муки, 2 стак. бульону.

977. **Жареные рѣполовы.** Рѣполовы готовятся точно такъ же какъ жавороноки № 978, только жарятся нѣсколько дольше.

978. **Жавороноки жареные съ трюфелями.** Перемыть трюфели, лучше свѣжіе, выбрать изъ нихъ середину, порубить помягче. Жавороноки ощипать, перемыть, только обжарить вѣ маслѣ, разрѣзать надвое, уложить вѣ кастрюлю, перекладывая цѣлыми трюфелями и пересыпая рублеными, влить бургундскаго вина, поставить на плиту, чтобы дичь дожарилась.

Салаты.

979. **Кочанный салатъ.** Кочешки салата очистить отъ верхнихъ листьевъ, остальные перебрать, перемыть хорошенько вѣ холодной водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода; большіе листья порѣзать, а маленькіе оставить цѣлыми, сложить вѣ салатникъ. Передъ самымъ объѣдомъ растереть 2 круто

сваренные желтка съ солью, 1 лож. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ стаканомъ свѣжей сметаны, 4 лож. уксуса, облить салатъ, смѣшать, сверху убрать очищенными, тоненькими кружками нарезанными свѣжими огурцами, круто сваренными и на 8 частей разрѣзанными яйцами. Можно прибавить немного зелени петрушки и укропа. Зелень петрушки и вѣ особенности укропа придаетъ салатамъ превосходный вкусъ.

980. **Другимъ манеромъ.** Кочанный салатъ готовится иначе: $\frac{1}{2}$ чайной ложечки готовой горчицы растереть съ 2 круто сваренными желтками, солью, мелкимъ сахаромъ, 2 ложками хорошаго прованскаго масла и уксусомъ, облить салатъ, размѣшать и подать.

981. **Крессъ-салатъ съ яблоками.** Снять съ корней крессъ-салатъ, сложить вѣ чашку, налить холодною водою, собрать друшлаковою ложкою всѣ всплывшія на верхъ сѣмена, сложить на сито, чтобы вода стекла совершенно, переложить вѣ салатникъ. Кислосладкія яблоки, всего лучше антоновскія, очистить отъ кожицы, порѣзать на осмѣшки, вырѣзать сердцевинки, смѣшать съ крессъ-салатомъ. $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки готовой горчицы растереть съ 1 ложкой прованскаго масла, солью, 1 лож. мелкаго сахару, уксусомъ, облить салатъ.

Этотъ салатъ можно приготовить и безъ яблокъ, вѣ такомъ случаѣ огарнировать его круто сваренными и разрѣзанными на 8 частей яйцами.

982. **Свѣжіе огурцы.** 6—7 огурцовъ очистить отъ кожи, порѣзать самими тоненькими кружками, сложить вѣ салатникъ, присыпать мелкой солью, смѣшать, оставить такъ на часъ, слить воду. 1 лож. прованскаго масла смѣшать съ 3 лож. уксуса, перцемъ, рубленою зеленою укропа, $\frac{1}{2}$ лож. сахару, (кто любитъ) облить салатъ.

Или вмѣсто прованскаго масла влить $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны.

983. **Свѣжая капуста.** Взять небольшою вилокъ бѣлой капусты, срѣзать листья съ кочна, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, нашинковать очень мелко, перетереть съ солью, залить кипяткомъ, покрыть, дать стоять минутъ 20, отжать хорошенько, сложить вѣ салатникъ. $\frac{1}{2}$ чайной ложечки готовой горчицы стереть съ мелкимъ сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, облить капусту.

984. **Красная капуста.** Готовится такъ же какъ салатъ изъ свѣжей бѣлой капусты, съ тою только разницею, что перетереть ее съ солью не нужно.

985. **Французскій салатъ.** Небольшой вилокъ красной капусты мелко пошинковать, сложить вѣ чашку, залить кипяткомъ, покрыть и дать стоять 15 минутъ, вынуть, сполоснуть вѣ холодной водѣ, отжать хорошенько, посолить, оставить на 4 часа, постоянно перемѣшивая, слить, образовавшуюся воду, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго уксуса, снова оставить на 2 часа. 4—5,

смотря по величину, корней сельсерея очистить, мелко нашинковать, облить крутым кипятком, закрыть, оставить в нем 15 минут, слить воду с сельсерея и уксус с капусты, смешать вместе. Отварить в воде с солью несколько картофелин, очистить, порезать тоненькими палочками, смешать с капустой и сельсереем, влить 2 ложки прованского масла, 2 ложки уксусу, немного толченого перца, перемешать и подать.

986. **Салат из сельсерея и петрушки.** Отварить корни петрушки, сельсерея и несколько донышек астришковых в воде с куском сахара, остудить, порезать небольшими кусочками, сложить в салатник, облить соусом из уксуса, соли, сахара, готовой горчицы и прованского масла.

987. **Салат из картофеля.** Отварить картофель в воде с солью, очистить, порезать тоненькими ломтиками, переложить в салатник, облить соусом, приготовленным из 5 ложек уксуса, 2 ложек прованск. масла, соли, перца, рубленой зелени петрушки и укропа. Этот салат подается к мясному и рыбному жаркому.

988. **Салат из картофеля с хреном.** Отварить разсыпчатый, очищенный от кожицы, картофель в воде с солью, горячий протереть сквозь сито или решето. Хрен очистить, вымыть, натереть на терке, смешать по равной части с протертым картофелем, облить соусом из уксуса, соли, сахара и прованского масла.

989. **Салат английский.** Вычистить морковь, корни сельсерея, картофель, спаржу, цветную капусту, зеленый сахарный горошек, отварить все отдельно в воде с солью; морковь, сельсерея и картофель порезать тоненькими ломтиками, цветную капусту разделить на части, спаржу порезать небольшими кусками, уложить все овощи в салатник рядами, убрать мелко порезанными сардельками, облить соусом из уксуса, соли, перца, прованского масла.

990. **Салат итальянский.** Отварить несколько штук картофеля в воде с солью, вычистить, порезать тоненькими ломтиками; кочанный салат, андивь и цикорий перебрать, перемыть в холодной воде, мелко порезать; миногу и 5 вымоченных в воде сарделек мелко порезать, смешать с картофелем и салатом, уксусом, толченым перцем и прованским маслом.

991. **Салат из свеклы.** Несколько штук красной сладкой свеклы отварить в воде, не срезав верхней кожицы, или испечь в духовой печке, вычистить, порезать тоненькими ломтиками. 1/2 чайной ложки готовой горчицы размешать с уксусом, солью, мелким сахаром. Облить свеклу.

992. **Свекла с хреном.** Сладкую свеклу отварить в воде, очистить от кожи, порезать тоненькими ломтиками, уложить в банку рядами, перекладывая каждый ряд тертым хреном, залить кипяченым уксусом, по-

ставить в холод. Подавая к столу, облить уксусом, смешанным с солью, готовой горчицей и мелким сахаром.

993. **Салат из фасоли.** Всыпать фасоль в кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь; когда закипит, воду слить прочь, [налить водою или бульоном, положить соли, ложку масла, 3—4 ломтика лимона без зерен, закрыть кастрюлю крышкой, сварить до мягкости, откинуть на друшляк, сложить в салатник, смешать с уксусом, мелким сахаром, солью и прованским маслом.

994. **Салат андивь и цикорий.** Перебрать, перемыть, сложить в салатник, полить 2 ложками прованского масла, 3 ложками уксуса, посолить, перемешать. Приготовить эти салаты нужно за 2 часа до обеда.

995. **Салат из цветной капусты с сельсереем.** Срезать все зеленые листья с цветной капусты, отварить в соленом кипятке с ложкой прованского масла, разделить на части, остудить, облить соусом из уксуса, соли, прованского масла.

В этот салат можно прибавить сваренный и мелко шинкованный корень сельсерея.

Кроме салата к жаркому, в особенности дичи, подаются разные компоты, маринованные фрукты ягоды и соленья.

996. **Компот из яблок** № 1366.

997. **Компот из груш** № 1370.

998. **Компот из вишен** № 1386.

999. **Компот из разных ягод** № 1372.

1000. **Компот из венгерских слив** № 1373.

1001. **Компот из дыни** № 1382.

1002. **Разные маринованные и соленые салаты:**

Моченая морозка № 2198 или 2199.

Моченые яблоки № 2170 или 2171.

Брусника с яблоками № 2197.

Брусничное варенье № 1600.

Маринованные груши № 1176.

Маринованные сливы № 2178

Маринованные вишни № 2184.

Маринованный виноград № 2184.

Маринованный кизил № 2184.

Маринованные персики № 292.

Маринованная красная смородина № 2184.

Соленые арбузы № 2166.

Пикули № 2205 или 2206.

Соленые и малосольные огурцы № 2158 или 2156.

Маринованная цветная капуста № 2221.

Маринованная фасоль № 2204.

Корнишоны № 2161.

Грузди № 2223.

Вялые грибы № 2229.

1003. Салатъ изъ кислой шинкованной капусты. $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты хорошенъко отжать, сложить въ салатникъ; $1\frac{1}{2}$ чайной ложечки готовой горчицы смѣшать съ 5 ложками уксуса, сахаромъ, облить капусту. Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ салатъ мелко порѣзанное моченое яблоко.

Если капуста очень солонa, сполоснуть ее въ холодной водѣ.

Или приготовить салатъ изъ капусты № 2217.

1004. Сборный салатъ. Отварить въ водѣ съ солью и очистить отъ кожи картофель, морковь и рѣпу, наръзать кружками и звѣздочками, сложить въ салатникъ. Свеклу испечь, очистить, также порѣзать или порубить; свѣжіе или соленые огурцы очистить, порѣзать кружками, сложить въ салатникъ, прибавить соленыхъ груздей и рыжиковъ, смѣшать, облить соусомъ изъ уксуса, горчицы, прованскаго масла и сахара.

Выдать: 6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 рѣпу, 1 свеклу, 2 огурца, $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, 1 лож. прованск. масла, 1 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. горчицы.

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

Оладьи, вафли, трубочки, облатки, хворостъ, струдель, омлетъ, пончики, пышки, блины и проч.

1005. Оладьи на молокѣ или сливкахъ.
1006. Оладьи молочные на дрожжахъ.
1007. Оладьи постные.
1008. Оладьи на миндальномъ молокѣ.
1009. Оладьи изъ смоленскихъ крупъ.
1010. Оладьи изъ моркови.

Вафли, трубочки, облатки.

1011. Вафли на взбитой сметанѣ.
1012. Вафли шведскія.
1013. Вафли легкія.
1014. Вафли обыкновенныя.
1015. Вафли французскія.
1016. Вафли на сбитыхъ сливкахъ.
1017. Трубочки.
1018. Орѣховыя трубочки.
1019. Трубочки рассыпчатыя.
1020. Трубочки на сливкахъ.
1021. Облатки.
1022. Облатки для пирожнаго.
1023. Вафли нѣмецкія.
1024. Хворостъ.
1025. Хворостъ литый.
1026. Розанчики.
1027. Хворостъ постный.
1028. Драчена.
1029. Тартлеты съ вареньемъ.
1030. Тартлеты съ творогомъ.
1031. Беньеты изъ рису.
1032. Беньеты заварные.
1033. Булочки съ заварнымъ кремомъ.
1034. Петишу со сбитыми сливками.
1035. Пончики заварные.
1036. Пончики польскіе.

1037. Пышки на дрожжахъ.
1038. Пышки на дрожжахъ иначе.
1039. Пышки заварныя.
1040. Пышки съ мяснымъ фаршемъ.
1041. Польскіе оладьи.
1042. Польскіе оладьи заварные.
1043. Блины.
1044. Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.
1045. Еще гречневые блины.
1046. Гречневые блины на молокѣ.
1047. Гречневые блины на сливкахъ.
1048. Гречневые блины со сметаной.
1049. Гречневые блины обварные очень хорошіе.
1050. Другая пропорція.
1051. Блины пшеничные очень легкіе.
1052. Красные блины.
1053. Блины со сбитыми сливк. прѣсные.
1054. Блины изъ русскаго пшена или рису.
1055. Блины изъ кукурузной муки.
1056. Блины на сливкахъ прѣсные.
1057. Гренки жаренныя въ маслѣ.
1058. Гренки съ миндалемъ постныя.
1059. Фаршированныя булочки.
1060. Гренки съ вишнями.
1061. Яичница глазатка.
1062. Яичница иначе.
1063. Яичница малороссійская.
1064. Яичница съ селедкой или сардельк.
1065. Яичница нормандская.
1066. Яичница безъ масла.
1067. Яичница съ сыромъ или ветчиной

1068. Яичница съ лукомъ.
1069. Омлетъ съ вареньемъ.
1070. Омлетъ по-французски.
1071. Яйца подъ соусомъ.
1072. Творожники.
1073. Сырники жареные.
1074. Веньеты изъ творогу.
1075. Лепешечки изъ рису.
1076. Булочки со сливками.
1077. Трубочки съ корицей
1078. Струдель.
1079. Струдель тирольскій.
1080. Струдель французскій.
1081. Блинчики.
1082. Блинчики со сметаной запеченые.
1083. Налесники съ лимонной цедрой.
1084. Налесники съ вареньемъ.
1085. Налесники съ творогомъ.
1086. Налесники запеченые.
1087. Коровой изъ блинчиковъ ко щамъ.
1088. Блинчики по-англійски.
1089. Блинчики съ миндальной массой.
1090. Вареники лѣнныя малороссійскіе.

Отдѣленіе IX.

Олады, вафли, трубочки, облатки, хворостъ, пончки, блины, омлетъ, сырники и проч.

Пропорція на 6 человекъ.

1005. Олады на молокѣ или сливахъ. Растереть добѣла желтки съ сахаромъ, и растопленнымъ масломъ, всыпать муку, подливая понемногу густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, выбить хорошенько, смѣшать осторожно съ бѣлками, сбитыми въ пѣну, брать тѣсто ложкою, класть на сковороду съ кипящимъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо. Подать къ оладьямъ мелкій сахаръ или варенье.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 лож. сливочн. масла, 5 яицъ, 3 лож. мелкаго сахару, $\frac{3}{4}$ ф. масла поджарить олады.

1006. Олады молочные на дрожжахъ. Растворить тѣсто изъ теплаго молока, муки и дрождей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда вымѣшать хорошенько лопаточкой, положить немного соли, масла, желтки, взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, дать взойти еще разъ и жарить олады, не мѣшая больше тѣста.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $2\frac{1}{4}$ стак. молока, соли, 2 лож. масла, 4 яйца, на 1 коп. сухихъ дрождей или 2 лож. хмелевыхъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла поджарить олады.

1007. Олады постные. Приготовить тѣсто изъ трехъ стакановъ теплой воды, муки и дрождей, вымѣшать хорошенько, дать подняться, положить соли, сахару, лимонной цедры, выбить, дать взойти еще разъ и жарить олады въ маковомъ, горчичномъ или орѣховомъ маслѣ.

Подать сахаръ, варенье или бѣлый медъ (липовецъ).

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, на 1 коп. дрождей, 2 лож. мелкаго сахару, лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

1008. Олады на миндальномъ молокѣ. Приготовить миндальное молоко, взять его $2\frac{1}{4}$ стакана, всыпать $4\frac{1}{2}$ стак. муки, на 1 коп. сухихъ дрождей, размѣшать хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и жарить олады, не мѣшая больше тѣста.

1009. Олады изъ смоленскихъ крупъ. Вскипятить молоко, всыпать просѣянную крупу, размѣшать, прокипятить раза два, снять съ огня, остудить,

вбить яйца, всыпать мелкого сахара, выложить на блюдо, сгладить, дать остыть совершенно, вырезать стаканом кружки, обваливать в яйцах и сухарях, обжарить в масле. Отдельно подать мелкий сахар или варенье.

Выдать: 3 стак. молока, $\frac{1}{3}$ стак. смоленских круп, 3 яйца, 1 лож. мелкого сахара, 7 сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Точно так же готовятся оладьи из манных круп. На 3 стак. молока берется $\frac{1}{3}$ стак. манных круп.

1010. Оладьи из моркови. Красную сладкую морковь натереть на терке; на 5 штук крупной моркови положить 2 яйца и муки столько, чтобы тесто было густо как на обыкновенные оладьи, обжарить на сковороде в масле.

Вафли, трубочки, облатки.

1011. Вафли на взбитой сметане. Самую свежую сметану сбить на льду в очень густую пену, смешать с желтками, мукой, сахаром, взбитыми белками и печь вафли, каждый раз смазывая форму маслом.

Выдать: 3 чашки самой свежей сметаны, 7 яиц, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкого сахара, 1 лож. масла.

На блюдо разложить салфеточку, уложить вафли стопками. Отдельно подать мелкий сахар и сливки или варенье.

1012. Вафли шведские. 4 целых яйца и 4 желтка разбить добела, положить 6 ложек столов. муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, немного мушкатного цвета, развести 1 стаканом самой свежей сметаны и печь вафли как сказано выше.

1013. Вафли легкия. Масло растереть добела, смешать с желтками, всыпать понемногу муку, сахар и ваниль, размешать хорошенько, влить целного молока, положить взбитые белки, осторожно смешать сверху вниз и печь вафли; форму нужно смазать только один раз.

Выдать: 4 желтка, 8 белков, 1 полную стол. лож. масла, 1 немного пенный стак. муки, 3 лож. сахара, 1 стак. целного молока, 1 вершок ванили.

Подать холодные сливки и мелкий сахар.

1014. Вафли обыкновенныя. Масло растопить, но не кипятить, растереть добела, вбить желтки, положить муку, сахар, не переставая растирать, смешать с взбитыми белками и печь. Форму смазать только первый раз.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 желтков, 10 белков, 3 лож. сахара, 1 стак. муки.

1015. Вафли французския. Сливочное масло разогреть, растереть добела, вбить по одному желтки, не переставая мешать, всыпать сахар, муку, развести сливками, вливая понемногу, смешать очень осторожно с взбитыми белками, поставить на лед на 1 час, а потом печь вафли.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 яиц, 1 стак. сахару, 2 лож. муки, 1 стак. сливок.

1016. Вафли на сбитых сливках (пропорция на 10 человек). Очень густые сливки сбить на льду в пену как для крема; желтки растереть с

сахаром добела, смешать легонько со сливками, всыпать, подсыпая понемногу картофельной муки, ванили и печь, смазывая форму маслом каждый раз. Подать сливки и сахар.

Выдать: 4 стак. густых сливок, 8 яиц, 1 стак. сахару, $\frac{1}{3}$ стак. картофельной муки, ванили $\frac{1}{2}$ небольшой палочки.

1017. Трубочки. Несолёное масло растереть, пока побелает, положить мелкого сахара, яиц, муки, горького очень мелко истолченного миндаля, развести молоком, размешать хорошенько и печь трубочки.

Форму для трубочек нагреть хорошо, смазать маслом, влить неполную ложку теста, закрыть плотно, положить на горячие угли, подержать минуты две, перевернуть форму на другую сторону, подержать на огне еще минуты две; когда будет готово, снять с формы и тотчас же свернуть в трубочку, положить на блюдо, которое нужно держать в теплом месте, чтобы трубочки не отсырели, форму же опять смазать маслом и продолжать печь. Или снять трубочку с формы и сейчас же завернуть на конусообразную палочку. Когда все трубочки будут перепечены, наполнить их сливками, сбитыми с сахаром и ванилью, или вареньем.

Выдать: 4 лож. масла, 2 лож. мелкого сахара, 8 лож. целного молока, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 5 зерен горького миндаля, 2 лож. масла смазывать форму.

1018. Ореховыя трубочки. Очистить орехи от скорлупы, истолочь очень мелко, прибавляя понемногу белка, положить мелкого сахара, муки, развести белым столовым вином. Смазать лист белым воском, вылить на него тесто, разровнять ножом, вставить в не очень горячую печь. Когда испечется, разрезать быстро очень острым ножом на квадраты или полосы шириною в 2 пальца и пока горячие навивать на палочку.

Выдать: 1 ф. орехов, 1 белок, 1 стак. т. е. $\frac{1}{2}$ ф. мелкого сахара, 1 стак. белого вина.

1019. Трубочки рассыпчатые. Растопленное масло растереть добела, всыпать сахар, муку, вбить яйца, размешать хорошенько и печь трубочки, смазав форму белым воском. Перенести, наполнить сбитыми сливками.

Выдать: 1 стак. яиц, 1 стак. растопл. масла, 1 стак. сахару, 1 стак. муку, кусочек воску.

1020. Трубочки на сливках. Смешать сливки с мукой и взбитыми в пену белками. Форму нагреть, обтереть чистым полотенцем, смазать белым воском, налить ложку теста, плотно закрыть форму и печь на горячих углях, вынуть из формы и сейчас же горячую завернуть на конусообразную палочку. Подать, наполнив сбитыми сливками или мармеладом.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. сливок, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 3 белка, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, (1 стак. сливок, кусочек ванили, $\frac{1}{4}$ стак. сахару или $\frac{1}{2}$ стак. какогонибудь варенья).

1021. Облатки. Разбить хорошенько 2 цѣлыхъ яйца, влить 2 стак. сливокъ, вбить 2 желтка, всыпать $1\frac{3}{4}$ стак. муки, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, мѣшать хорошенько минутъ 20. Желѣзную форму для трубочекъ разогрѣть, смазать масломъ или бѣлымъ воскомъ, налить немного тѣста и печь какъ трубочки.

Облатки должны быть тоненькія.

Когда всѣ облатки будутъ перенечены, намазать каждую масломъ, посыпать миндалемъ, прикрыть другою, положить въ форму отъ трубочекъ, смазанную масломъ, поддержать на огнѣ минуты двѣ.

Миндаль приготовить такъ: 1 стак. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндаля мелко истолочь, смѣшать съ 2 ложками сахара и корицей.

1022. Облатки для пирожнаго. Разбить 5 яицъ съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, замѣсить довольно густое тѣсто, раскатать очень тонко, наръзать стаканомъ или чашкой кружковъ, переложить на листъ, покрытый бумагой, испечь въ легкой печи.

1023. Вафли нѣмецкія. Масло растереть добѣла, всыпать сахару, муки, мункатнаго цвѣта въ пороникѣ, вбить по одному, не переставая мѣшать, желтки, развести самой свѣжей сметаной, смѣшать съ взбитыми бѣлками и печь вафли, смазавъ форму только 1 разъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 8 яицъ, 2 чашки сметаны, 1 стак. сахару, $\frac{1}{4}$ стак. муки.

1024. Хворостъ. Замѣсить довольно крутое тѣсто изъ воды, яицъ, рому или спирту, сахара и муки, раскатать какъ можно тоньше, наръзать рѣзцомъ полосками въ два пальца ширины и три вершка длины, прорѣзать по серединѣ, вывернуть одинъ конецъ, обжарить въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ, вынуть на пропускную бумагу, положенную на сито, сложить на блюдо, присыпать мелкимъ сахаромъ.

Когда масло закипитъ, влить въ него 1 ложку спирту.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ лож. воды, 2 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. сахара, $1\frac{1}{2}$ лож. рому или спирту, $1\frac{1}{2}$ ф. масла.

Опускать хворостъ пужно непременно въ кипящее масло, не весь заразъ, а по нѣскольку штукъ. Хворостъ долженъ быть совершенно покрытъ масломъ.

Еще лучше замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ стак. воды, 4 яицъ, 3 лож. мелкаго сахара и 4 стак. муки, бить скалкой $\frac{1}{2}$ часа, далѣе поступать какъ сказано выше. Для запаха можно прибавить 1 лож. розовой воды или ванили, столченной съ сахаромъ и просѣянной. Выйдетъ изъ этой пропорціи полное большое блюдо.

1025. Хворостъ литый. Смѣшать молоко съ мукою и сахаромъ, положить корицы, желтки и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать и спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ очень маленькую воронку, (чтобы тѣсто вытекало непрерывной ниточкой) по разнымъ направленіямъ, подрумянить со всѣхъ сторонъ, выбрать на пропускную бумагу, переложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, подать горячій.

Выдать: 4 яйца, 3 лож. сахара, 1 стак. муки, $\frac{1}{8}$ стак. молока цѣльнаго, корицы, $1\frac{1}{2}$ ф. масла.

1026. Розанчики. Приготовить тѣсто какъ для хвороста № 1024 раскатать очень тонко, наръзать рюмкой маленькихъ кружковъ, сложить по три—четыре вмѣстѣ, слѣпляя посрединѣ, разрѣзать края въ нѣсколькихъ мѣстахъ, изжарить какъ хворостъ въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ, вынуть на пропускную бумагу, положить въ средину каждого по немного варенья безъ сока, сложить на блюдо, сверху посыпать мелкимъ сахаромъ.

1027. Хворостъ постный. Замѣсить крутое тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ст. воды, 3 ложекъ мелкаго сахара, 1 рюмки бѣлаго рому, раскатать очень тонко и поступать какъ сказано въ № 1024. Жарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ, класть на пропускную бумагу, посыпая горячій мелкимъ сахаромъ.

1028. Драчена. Растереть масло добѣла, смѣшать съ желтками, всыпать муку, мелкій сахаръ, развести цѣльнымъ молокомъ, положить взбитые въ густую пѣну бѣлки, размѣшать. Раскалить на сковородѣ ложку масла, вылить тѣсто и вставить въ печь минутъ на 20. Отдѣльно подать мелкій сахаръ и сливки.

Или испечь драчену, положить наверхъ варенья изъ черной или красной смородины, покрыть взбитыми въ пѣну бѣлками, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 10 минутъ.

Выдать: 2 лож. чухонск. масла, 5 яицъ, 2 стак. муки, 2 стак. молока. Отдѣльно сливки и сахаръ или 1 стак. варенья, 4 бѣлка, 3 лож. сахару.

1029. Тартлеты съ вареньемъ. Желтки растереть хорошенько съ сахаромъ, всыпать муки, лимонной цедры, стертой на сахаръ, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, перелить въ маленькія тартлетныя формочки, сверху убрать вареньемъ, испечь.

Выдать: 4 желтка, 8 бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1030. Тартлеты съ творогомъ. Отпрессованный свѣжій творогъ протереть сквозь сито, смѣшать со сливочнымъ масломъ, желтками, стертыми добѣла съ сахаромъ, яйцами, коришкой, мелкимъ сахаромъ, мелко покрошенной лимонной коркой въ сахарѣ. Слоеное тѣсто раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать кружки величиною въ небольшое блюдечко, положить на каждый приготовленной массы, покрыть рѣшеткой изъ оставшагося тѣста, испечь, а потомъ глазировать. Можно подать и безъ глазури.

Выдать: 1 ф. творогу отпрессованнаго, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 5 желтковъ, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. коришки, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. миндаля, 2 куса лимон. цуката. На тѣсто № 133.

1031. Беньеты изъ рису. Цѣльное молоко вскипятить со сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, всыпать перемѣтый въ холодной водѣ рисъ, разварить такъ, чтобы была мягкая каша, (неразсыпчатая) выложить въ чашку, остудить, смѣшать съ сахаромъ, розовой водой, лимонной цедрой или вани-

лю, кто что любить, вбить 3 яйца, размешать, подблатать шарики величиною въ лѣсное яблоко, обвалить въ яйца и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ на глубокой сковородѣ, вынуть на рѣшето, покрытое пропускною бумагою, сложить на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и подать горячія.

Выдать: 1 стак. рису, 3 стак. молока, 2 лож. чухонск. масла, 3 лож. розовой воды, 3 лож. сахару, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 3 сухаря, 2 яйца обвалить беньеты.

1032. Беньеты заварные. Стаканъ воды и $\frac{1}{2}$ стакана растопленного сливочнаго масла вскипятить и сейчасъ же, какъ закипитъ, всыпать муку и сахаръ, быстро мѣшая, держать на небольшомъ огнѣ, не переставая мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюльки, снять съ огня, остудить, мѣшая, вбить по одному яйца, положить лимонной цедры, бить хорошенько $\frac{1}{2}$ часа. Разогрѣть масло въ кастрюлѣ, обмакивать въ него каждый разъ рукоятку серебряной столовой ложки, захватывать ею кусочекъ тѣста величиною въ грецкій орѣхъ, опускать его съ ложки пальцемъ или чайной ложечкой въ кипящее масло, жарить на умеренномъ огнѣ. Когда беньеты вздуются и зарумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть ихъ на пропускную бумагу, дать стечь маслу, переложить на блюдо, обсыпать сахарной пудрой.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, 5 яицъ, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ф. масла жарить и 3 лож. сахару присыпать беньеты.

1033. Булочки съ заварнымъ кремомъ. 1 стаканъ масла и 1 стаканъ воды влить въ кастрюлю, вскипятить, всыпать муку, не снимать съ огня, не переставая мѣшать до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда снять съ огня, остудить, вбить по одному яйца, размешать хорошенько, отнести на холодъ на полчаса; затѣмъ выбить тѣсто ложкой какъ можно лучше, чтобы получилась совершенно гладкая масса, мочить пальцы въ растопленное масло, дѣлать маленькія, величиною въ лѣсное яблоко, булочки, класть на листъ, смазанный масломъ, испечь. Когда будутъ готовы, вынуть, срѣзать очень острымъ ножомъ верхушки и наполнить булочки слѣдующимъ кремомъ: 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ разбить хорошенько, поставить на огонь, дать сгуститься, не переставая мѣшать, остудить, положить немного рубленой лимонной корки, сахару, пѣну отъ 5 бѣлковъ, смѣшать осторожно. Уложить булочки, наполненные кремомъ, на листъ, вставить въ легкую печь, чтобы кремъ зарумянился сверху. Подавая къ столу, посыпать мелкимъ сахаромъ.

Выдать: 1 стак. масла, 1 стак. муки, 5 яицъ, 3 лож. сахару. На кремъ: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ лож. сливоч. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, лимон. корки, (2 лож. сахару присыпать булочки).

1034. Петишу со сбитыми сливками. $\frac{1}{3}$ стак. воды, $\frac{2}{3}$ стакана растопленного масла вскипятить, всыпать муку, мѣшать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня, вымѣшать хорошенько, остудить, вбить по одному яйца, не переставая мѣшать; разло-

жить тѣсто небольшими кусками на желѣзный листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукою, сгладить, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, вставить въ печь. Когда испекутся, срѣзать острымъ ножомъ донышки, наполнить петису сбитыми съ сахаромъ и ванилью густыми сливками, прикрыть срѣзанными кружками и подать.

Выдать: $\frac{2}{3}$ стак. масла, 2 стак. муки, 6 яицъ, 2 лож. сахару и 1 полн. горсть миндаля присыпать петису, 1 стак. очень густыхъ сливокъ и 3 лож. сахару.

Въ тѣсто для запаха можно положить лимонной цедры.

1035. Пончки заварные. Заварить $2\frac{1}{2}$ стакана муки кипящимъ молокомъ, вымѣшать хорошенько, дать остыть, влить дрожжи, размешать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда положить очень немного соли, желтки, растертые добѣла съ сахаромъ, толченный горькій миндаль, муку, ложку рому, выбить хорошенько, положить взбитые бѣлки, размешать осторожно, дать подняться еще разъ. Посыпать на столъ муки, выложить тѣсто, раздѣлить на двѣ равныя части, раскатать въ палецъ толщиной, на одну лепешку разложить кучками по ложечкѣ варенья безъ сока, прикрыть другою, вырѣзать стаканомъ круглыя булочки, порезать на листъ, посыпанный мукою, дать взойти, но не слишкомъ, чтобы тѣсто не потеряло силы и пончики могли бы еще подняться во время жаренія, спускать по нѣскольку штукъ въ кипящее масло, а когда зарумянятся со всѣхъ сторонъ, вынимать ихъ друшлаковою ложкою на пропускную бумагу, сложить на блюдо, обсыпать сахаромъ. Подавать горячими. Тѣсто на пончики должно быть такой густоты, чтобы его только можно было раскатать, слегка подсыная муки. Если дрожжи сухія, то развести ихъ въ молокѣ. Жарить пончики всего лучше въ маслѣ пополамъ съ гусинымъ или свинымъ саломъ. Чтобы пончики не были слишкомъ жирны, и чтобы масло не перегорало нужно влить, когда оно закипитъ, 1 ложку спирту 9%. Изъ этой пропорціи выйдетъ 35 пышекъ. Въ тѣсто варенья можно положить въ пончики какого нибудь мармеладу.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{3}$ стак. молока, 1 лож. или на 2 кон. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 5—6 яицъ, соли, 7 зеренъ горькаго миндаля, 1 лож. рому. Масла съ саломъ 2 ф., спирту 1—2 лож., чтобы изжарить пончики и 2 лож. сахару присыпать ихъ на блюдѣ.

1036. Пончки польскіе. 1 ф. просѣянной очень сухой муки всыпать въ чашку, влить теплыхъ сливокъ, положить немного соли, сахару, желтки, $\frac{1}{2}$ лож. растопленного говяжьего жира, дрожжей, бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ лопаточки, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошо подняться, выложить на столъ, посыпанный мукою и поступать какъ сказано выше.

Выдать: 1 ф. муки, изъ него оставить немного, чтобы посыпать на столъ, 1 стак. сливокъ, соли, 3 лож. сахару, 5 желтковъ, 2 лож. полныхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ лож. растоплен. жира, $\frac{3}{4}$ стак. варенья.

Если дрожжи сухія, то взять ихъ на 2 кон. и развести въ 2 лож. теплаго, но не горячаго молока.

1037. Пышки на дрожжах. Растворить тѣсто изъ молока, дрождей и муки, размѣшать, влить $\frac{1}{8}$ ф. растопленного масла, положить немного соли, желтки, сахаръ и коринку, которую нужно вымыть и просушить, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, брать его намазанной ложкой, опускать въ кипящее масло по нѣсколькимъ штукъ, дать зарумяниться со всѣхъ сторонъ, вынимать на пропускную бумагу, а когда масло стечетъ, обвалить каждую въ сахарномъ пескѣ, сложить на блюдо и подать горячими.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сухой муки, 1 стак. молока, соли, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, 4 желтка, 1 чашку коринки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 ф. масла жарить пышки, 3 лож. сахара и 2 лож. дрождей.

1038. Пышки на дрожжахъ иначе. Влить въ чашку теплаго, не кипяченнаго молока, всыпать муку, положить дрожжи, размѣшать, присыпать сверху мукою, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вбить яйца, положить не растопленнаго, но не холоднаго масла, соли, сахару, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется во второй разъ, опять вымѣсить его хорошенько, раздѣлить на куски величиною въ лѣсное яблоко, раскатать скалкой, положить въ середину каждого куска какого нибудь варенья безъ сока или мармеладу, защипать, сгладить, чтобы имѣли видъ круглыхъ булочекъ. Минуть за 40 до обѣда, вскипятить въ кастрюлѣ несоленое чухонское масло, быстро обмакнуть въ него каждую пышку, вынуть друшлаковою ложкою, уложить рядомъ на нагрѣтую глубокую сковороду или противень, вставить въ печь. Подавая, присыпать сверху сахаромъ съ ванилью или корицей. Эти пышки очень вкусны.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. молока, 3 яйца, соли, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. варенья безъ сока, ($\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 лож. сахару, ванили или корицы, дрождей на 2 коп.).

1039. Пышки заварныя. Вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана воды и 1 стаканъ растопленнаго чухонскаго масла, всыпать нѣмко мѣшая, муку, снять съ огня какъ только погустѣетъ, выбивать лопаточкой, пока остынетъ, вбить по одному яйца, всыпать сахаръ, лимонной цедры или влить 5 капель лимоннаго масла, бить $\frac{1}{2}$ часа и спускать ложкой въ кипящее масло пополамъ съ гусянымъ или свинымъ саломъ или испечь на листѣ, смазанномъ масломъ и посыпаномъ мукою. Подать къ нимъ варенье.

Выдать: 1 стак. растоплен. масла, 4 яйца, соли, 3 лож. сахару, лимон. цедры, 2 ф. масла изжарить пышки, 1 лож. спирту, $\frac{2}{3}$ стак. муки.

1040. Пышки съ мяснымъ фаршемъ. Растворить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ стак. молока или воды 1 стак. муки и дрождей, вымѣшать хорошенько, слегка присыпать мукою, поставить въ теплое мѣсто; когда взойдетъ, вбить 2 яйца, положить соли, масла 1 ложку съ краями, остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться, вымѣшать опять, раздѣлить на двѣ ча-

сти, раскатать въ палецъ толщиною, на одну лепешку разложить, на разстояніи одну отъ другой, кучками фаршъ изъ говядины, телятины или капусты, закрыть другою лепешкой, вырѣзать выемкой или стаканомъ булочки, дать слегка подняться на листѣ, посыпанномъ мукою, жарить въ маслѣ или фритюрѣ. Бѣлки можно сбить въ пѣну.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 2 яйца, соли, 1 лож. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. масла, дрождей на 2 коп., 2 ф. масла изжарить пышки.

Тѣсто на пышки должно быть не много гуще, чѣмъ на оладьи; только бы можно было раскатать его, подсылая муки.

Примѣчаніе: всего лучше, жарить почки, пышки, хворостъ и проч. въ свиномъ или гусиномъ салѣ пополамъ съ русскимъ масломъ. На каждый фунтъ нужно влить, когда закипитъ, 1 лож. спирту и тогда уже опускать пирожное. Чтобы фритюръ годился и на другой разъ, его необходимо очистить, чтобы отнять у него дурной вкусъ и запахъ. Для этого нужно по окончаніи жаренія, положить въ фритюръ мелко нарезанныхъ антоновскихъ яблокъ, прокипятить его раза 2—3, процѣдить сквозь салфетку, дать отстояться, перелить въ поливную горшочекъ, вынести въ холодное мѣсто, и когда понадобится, прибавить немного свѣжаго фритюра и жарить въ немъ пирожное.

1041. Польскіе оладьи. Размѣшать хорошенько муку съ теплымъ какъ парное молоко, вбить 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца, влить ложку растопленнаго масла, дрождей, положить сахару, соли, выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, класть его ложкой на раскаленное масло, зарумянить съ обѣихъ сторонъ, положить на одинъ кружокъ какого нибудь мармеладу, прикрыть другимъ, уложить на блюдо и подать, присыпавъ очень мелкимъ сахаромъ.

Выдать: 3 стак. муки, 2 стак. молока, 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца, 1 лож. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, соли, $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, $\frac{1}{4}$ ф. масла жарить оладьи, $\frac{3}{4}$ стак. мармеладу, 2 лож. сахару присыпать сверху.

Эти оладьи дѣлають и изъ гречневой муки.

1042. Польскіе оладьи заварныя. (Пропорція на 10 человекъ). Стаканъ муки заварить двумя стаканами кипящаго молока, вымѣшать хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, чтобы остыло, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, размѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Яйца разбить съ сахаромъ до бѣла, смѣшать съ опарой, положить немного соли и муки столько, чтобы тѣсто можно было раскатать. Когда поднимется во второй разъ, выложить тѣсто на столъ, раздѣлить на нѣсколько частей, раскатать въ родѣ тонкой колбасы, порѣзать небольшими кусками, переложить на сито, покрытое салфеткой, закрыть сверху полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто, а когда взойдутъ, опускать въ раскаленное масло по нѣсколькимъ штукъ, зарумянить, вынуть на пропускную бумагу, уложить на блюдо, присыпать сахаромъ и корицей.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, муки около $\frac{1}{2}$ ф., 7 желтковъ и 3 яйца, немного соли, 3 лож. сахару, 1 ф. масла, корицы и 3 лож. сахару присыпать оладьи, 2 стак. молока.

Б л и н ы.

1043. Блины на молокѣ заварные. Гречневой муки 4 стак. смѣшать съ 2 стак. холодного неснятого молока, размѣшать, запарить 4 стак. кипящаго молока, вымѣшать хорошенъко, накрыть, дать остыть, положить $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто. Сдѣлать эту опару съ вечера часовъ въ 12. Утромъ пораньше выбить хорошенъко, положить соли, всыпать 4 стак. пшеничной муки, влить растопленнаго теплаго масла, 2 стак. теплаго, но не кипяченаго молока, желтки, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, дать хорошо подняться, перенести осторожно горшокъ къ печкѣ и, не мѣшая тѣста, печь блины. Ложку, которой наливается тѣсто, не пужно опускать въ горшокъ, а класть ее на тарелку, чтобы тѣсто не опало.

Маленькія сковородки поставить на плиту или горячіе уголья, если блины пекутся въ русской печкѣ, что гораздо лучше, раскалить ихъ, смазать перышкомъ масломъ, налить тѣста, поставить на плиту и когда снизу зарумянится, скропить масломъ, перевернуть блинъ, дать подрумяниться съ другой стороны, складывать на глубокую тарелку, покрытую салфеткой, сложенной вчетверо или салатникъ съ крышкой и держать въ теплѣ, чтобы блины не остыли.

Къ блинамъ подается растопленное сливочное масло, сметана, икра, семга, сельди и проч.

Изъ этой пропорціи выйдетъ 50—60 блиновъ величиною въ блюдечко. Сковородки смазывать всякій разъ.

Выдать: 4 стак. гречневой, 4 пшенич. муки, 8 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 10 яицъ, соли, $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, 1 стак. растоплен. масла смазывать сковородки.

Эти блины можно сдѣлать и на водѣ. Для блиновъ тарелки должны быть горячія.

1044. Блины гречневые пополамъ съ пшеничной мукой. Растворить тѣсто изъ 2 стак. пшеничной муки, 3 стак. теплой воды или молока, $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, всыпать 2 стак. гречневой муки, выбить хорошенъко, обварить 2 стак. кипящаго молока или воды, положить стол. лож. соли, вымѣшать, дать хорошо подняться и, не мѣшая больше, печь блины, какъ сказано въ № 1043.

Выдать: 2 стак. гречнев., 2 стак. пшенич. муки, $\frac{1}{4}$ стак. дрож., соли, 1 стак. масла смазать сковородки. Выйдетъ 25 блиновъ.

1045. Еще гречневые блины. Рано утромъ сдѣлать опару такъ: 2 стак. гречневой муки развести 2 стак. холодной воды, размѣшать, заварить, вливая по одному 7 стак. крутого кипятку, вымѣшивая до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается теплымъ, влить дрождей, поставить подходить. Когда опара взойдетъ, выбить хорошенъко, положить соли, всыпать 6 стак. гречневой муки, размѣшать, дать подняться еще разъ, и не мѣшая больше тѣста печь блины.

Выйдетъ 50—60 маленькихъ блиновъ.

Выдать: 8 стак. гречневой муки, $\frac{1}{4}$ стак. дрож., соли, 1 стак. масла смазать сковородки.

1046. Гречневые блины на молокѣ. Распустить масло въ тепломъ молокѣ, всыпать муку, соли, влить $\frac{1}{2}$ чашки хорошихъ дрождей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, печь блины, не мѣшая тѣста. Чѣмъ лучше взойдетъ тѣсто, тѣмъ рыхлѣе будутъ блины.

Выдать: 6 стак. молока, $\frac{1}{2}$ чашки дрож., 6 стак. гречневой муки, соли, 1 стак. масла смазать сковородки.

1047. Гречневые блины на сливкахъ. Сдѣлать опару изъ гречневой муки, 6 стак. теплой воды, $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, всыпать пшеничной муки, вбить желтки, влить теплыхъ густыхъ сливокъ, растопленнаго масла положить соли, выбить какъ можно лучше, смѣшать осторожно съ густой пѣной отъ бѣлковъ, дать подняться и печь блины на маленькихъ сковородкахъ.

Выдать: гречнев. муки 2 ф., пшенич. 1 ф., $\frac{1}{2}$ стак. дрож., соли, 6 желтковъ, 3 стак. сливокъ, 9 бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ стак. растоплен. масла, 1 стак. масла смазать сковородки.

1048. Гречневые блины со сметаной. Съ вечера сдѣлать опару изъ гречневой муки, 6 стак. теплой воды и $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Рано утромъ всыпать въ опару пшеничной муки, положить соли, самой свѣжей сметаны, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ пѣной отъ 6 бѣлковъ, дать хорошо подняться и печь блины, не мѣшая болѣе тѣста. Эти блины очень хороши.

Выдать: 2 ф. гречнев., 1 ф. пшенич. муки, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., 3 стак. самой свѣжей сметаны, 1 лож. соли, 6 бѣлковъ, 1 стак. масла смазать сковородки.

1049. Гречневые блины обварные очень хорошіе. Всыпать въ горшокъ 5 стак. гречневой и 3 стак. пшеничной муки, влить 5 стак. теплой воды и $\frac{1}{2}$ стак. дрождей, хорошенъко размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара хорошо поднимется, всыпать въ нее 2 стак. гречневой муки, соли, выбить лопаточкой какъ можно лучше, дать подняться еще разъ. Часа за $1\frac{1}{2}$ до подачи къ столу, обварить тѣсто кипящимъ пѣльнымъ молокомъ, дать остыть, положить яицъ, масла, выбить хорошо, дать подняться, и не мѣшая уже тѣста, печь блины.

Выдать: 5 стак. гречневой муки, 3 стак. пшенич., 4 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., соли, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла и 1 стак. растоп. масла смазать сковородки.

Бѣлки можно сбить въ пѣну, но эти блины хороши и безъ яицъ и масла.

1050. Другая пропорція. Влить въ горшокъ 4 стак. теплой, какъ парное молоко, воды, всыпать 4 стак. пшеничной самой лучшей муки, поло-

жить дрождей, размѣшать, поставить подходить. Когда взойдетъ, выбить хорошо лопаточкой, всыпать муки, соли, размѣшать, обварить кипящимъ молокомъ, выбить, дать подняться въ теплое мѣсто и печь, смазывая сковородки каждый разъ.

Выдать: 4 стак. пшеничи. и 3 стак. гречнев. муки, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., 3 стак. цѣльнаго молока.

Многіе любятъ блины съ припекой, которая дѣлается изъ рубленыхъ крутыхъ яицъ, изъ лука или снитковъ.

Приготовить тѣсто для блиновъ № 1044, влить на раскаленную сковородку, смазанную масломъ тѣста, присыпать мелко изрубленными крутыми яйцами, или мелко изрубленнымъ лукомъ, или самыми лучшими снитками и печь, не переворачивая блина на другую сторону.

1051. Блины пшеничные очень легкіе. Пшеничную муку (крупичатую) развести теплымъ цѣльнымъ молокомъ, влить дрожди, размѣшать и поставить подходить. Когда тѣсто взойдетъ, положить соли, свѣжей сметаны, растопленного теплаго чухонскаго масла, желтки, выбить хорошенько лопаточкой, влить самыхъ густыхъ сливокъ, смѣшать осторожно съ пѣной отъ бѣлковъ, дать подняться и печь блины, не мѣшая уже тѣста.

Эти блины чрезвычайно легки и вкусны.

Выдать: 6 стак. муки, 4 стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. или на 3 коп. дрож., 1 стол. лож. соли, 1 лож. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. масла смазывать сковородки.

1052. Красные блины. Смѣшать съ вечера, часовъ въ 12, 3 стак. теплаго цѣльнаго молока съ мукою, дрожжами и солью, выбить хорошенько, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ рано влить 1 стак. холоднаго цѣльнаго молока, всыпать 1 стол. ложку мелкаго сахара, вымѣшать хорошенько и опять поставить подходить, а за $1\frac{1}{2}$ часа до обѣда, влить $1\frac{1}{2}$ стак. горячаго молока, размѣшать, положить желтки, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, дать хорошо взойти и печь, смазывая сковородки масломъ.

Выдать: 2 ф. муки, всего молока $5\frac{1}{2}$ стак., 1 лож. сахара, 1 лож. соли, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. или на 3 коп. дрождей.

1053. Блины со сбитыми сливками прѣсные. Желтки растереть хорошенько, всыпать сухой пшеничной муки, развести, подливая понемногу, цѣльнымъ молокомъ, размѣшать до гладкости. положить соли, мелкаго сахара, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну и сбитыми, какъ для крема, сливками, печь блины, смазывая сковородки всякій разъ несоленнымъ масломъ.

Къ этимъ блинамъ подается мелкій сахаръ или варенье.

Выдать: 8 яицъ, 3 стак. муки, 4 стак. молока, 2 лож. сахара, 1 чайн. лож. соли, 1 стак. самыхъ густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла смазать сковородки.

1054. Блины изъ русскаго пшена или риса. Желтое хорошее пшено или рисъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось муки, разварить

въ цѣльномъ молокѣ, протереть сквозь сито, прибавить пшеничной муки, развести теплымъ молокомъ до надлежащей густоты, положить дрождей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто, а когда опара поднимется, положить въ нее растопленного чухонскаго масла, соли и желтки, выбить хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, дать хорошо взойти и печь блины.

Выдать: 1 ф. рису или русск. пшена, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, молока, соли, 4 яйца.

1055. Блины изъ кукурузной муки. $1\frac{1}{2}$ ф. кукурузной муки заварить 4 стак. кипящаго молока, размѣшать, накрыть и дать тѣсту остыть до температуры парного молока, влить $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить теплаго сырого молока, положить соли, сахару, желтки, выбить хорошенько лопаточкой, положить пѣну отъ бѣлковъ, и густо сбитыя сливки, размѣшать осторожно, дать подняться еще разъ и печь блины.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. кукурузной муки, 7 стак. цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., 6 яицъ, 1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, соли, $\frac{1}{2}$ ф. масла смазать сковородки.

1056. Блины на сливахъ прѣсные. Масло растопить, остудить, растереть добѣла, положить желтки, сахаръ, муку, размѣшать до гладкости, развести, вливая понемногу, сливками, положить немного соли, сбитые бѣлки, смѣшать осторожно и печь на раскаленныхъ и смазанныхъ сковородкахъ блины немного толще блинчиковъ. Когда будутъ перепечены, сложить ихъ на металлическое или фаянсовое блюдо, перекладывая вареньемъ. Взбить 5 бѣлковъ съ $\frac{1}{3}$ стак. сахара, покрыть блины и вставить въ печь на 10—15 минутъ.

Выдать: 3 желтка, 6 бѣлковъ, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 2 лож. сахара, $1\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, 1 стак. муки, щепоть соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла смазать сковородки.

1057. Гренки жареные въ маслѣ. Черствую французскую булку нарѣзать ломтиками, смочить хорошенько каждый молокомъ, смѣшаннымъ съ яйцами, сахаромъ и корицею, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ кипящемъ маслѣ, сложить на блюдо и подать горячія. Отдѣльно подать сахаръ, корицу или варенье.

Выдать: 1 франц. булку въ 5 коп., $2\frac{1}{2}$ стак. молока, 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ лож. сахару, 1 лож. корицы, $\frac{1}{3}$ ф. масла.

1058. Гренки съ миндалемъ постныя. Сладкій миндаль очистить, очень мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, чтобы не замаслился, сложить въ чашку, влить $1\frac{1}{2}$ стак. отварной, холодной воды, положить сахару. Французскую булку нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, облить, приготовленнымъ миндалемъ, убрать малиновымъ вареньемъ съ сиропомъ и подать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ франц. булки, 1 стак. сладкаго миндаля, 2 лож. сахару, $\frac{3}{4}$ стак. варенья.

1059 Фаршированные булочки. Взять маленьких конеечных булочек, которые всегда есть в каждой булочной, разрезать острым ножом на две ровные половины, вынуть мякиш, наполнить образовавшуюся пустоту вареньем без сырона, сложить попарно. Смешать сливки с желтками, сахаром, корицей, ромом, обмакнуть каждую булочку, сложить на сковороду, смазанную маслом, вставить в не слишком горячую печь, а когда обсохнуть,—подать.

Выдать: 12 булочек, $\frac{3}{4}$ стак. варенья, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 рюмку рома, 1 стак. сливок, 1 чайн. лож. корицы.

1060. Гренки с вишнями. Французскую булку нарезать ломтиками, смочить молоком, смешанным с маслом и толченой ванилью, сложить на сито, чтобы стекло лишнее молоко. Выбрать косточки из вишен, сложить их в кастрюльку, влить $\frac{1}{2}$ стак. воды, прибавить сахар, ванили и лимонной корки, тушить на легком огне, пока сдѣлаются мягкими, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣли, остудить; положить этих вишен на гренку, прикрыть другою, обвалить в яйцѣ и сухарях, класть на раскаленное масло, обжарить с обеих сторон, сложить на блюдо, обсыпать сахаром.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ франц. булки, 2 стак. молока, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 1 вершок ванили, 2 лож. масла, 1 ф. вишен, 1 стак. сахара, лимон. корки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1061. Яичница глазатка. Разогрѣть на сковородѣ чухонское масло, выпустить яйца осторожно, разбив скорлупу надъ самой сковородкой, чтобы желток остался цѣлым, присолить сверху и когда бѣлки закрѣпнутъ, подать.

Выдать: 1 лож. масла, 6—8 яиц, соли.

1062. Яичница иначе. Смешать чухонское масло, мелко изрубленную луковицу, зелень петрушки, мелко порубленный анчоус, $\frac{1}{2}$ стак. натертой булки и крутые желтки, прибавить соли и толченого перца, поставить кастрюлю на огонь, влить $\frac{1}{2}$ стак. бульону или сливок, дать тихо кипѣть, почаще мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда сгустится, снять с огня, выложить на металлическое или фаянсовое блюдо, разровнять, выпустить осторожно яйца какъ на глазатку, вставить в печь и когда слегка зарумянятся, посыпать солью, перцемъ, провести раскаленной лопаточкой и подавать.

Выдать: 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. тертой булки, 1 луковицу, зелени петрушки, 1 анчоус, 3 крутых желтка, соли, перца 6—8 яиц.

1063. Яичница малороссійская. Порѣзать мелко хорошее малороссійское сало, положить на сковороду, поставить на плиту. Яйца разбить хорошенько с молокомъ, и когда сало начнетъ желтѣть, вылить ихъ на сковороду, держать на огнѣ минутъ 10, не мѣшая и подать на той же самой сковородѣ, посыпавъ перцемъ. На каждое яйцо взять по $1\frac{1}{2}$ лож. молока.

1064. Яичница с селедкой или сардельками. Хорошую малосольную селедку вычистить, снять с костей, порѣзать очень мелко, слегка поджарить,

въ чухонскомъ маслѣ, выпустить на нее яйца, дать бѣлкамъ закрѣпнуть, присыпать перцемъ и подать. Сельди можно замѣнить сардельками.

Выдать: 2 селедки, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, 6 яиц.

1065. Яичница нормандская. Покрошить очень мелко 2—3 луковицы, положить на горячее масло и когда поджарятся, вылить на нихъ сбитыя яйца, изжарить, быстро свернуть в трубку и сейчасъ же подать, посыпавъ перцемъ. Чѣмъ больше сбивать яйца, тѣмъ лучше будетъ яичница.

1066. Яичница безъ масла. Для приготовления этой яичницы необходимо имѣть фаянсовое или фарфоровое блюдо, которое не боится жара. Налить на блюдо очень крѣпкого бульона, поставить на плиту и когда онъ закипитъ, выпустить на него, разбивая осторожно яйца, чтобы желтки остались цѣлыми, сейчасъ же снять с огня, посыпать сверху солью и толченымъ перцемъ, Раскалить докрасна желѣзную лопаточку, водить ею поверхъ яичницы до тѣхъ поръ, пока яйца затвердѣютъ и подать. Эта яичница подается къ закускѣ.

1067. Яичница с сыромъ или ветчиной. Натереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ ф. сыру пармезану, смешать с 8 яйцами, взбить получше, вылить на горячее масло, зажарить. Вмѣсто сыру положить мелко порѣзанной ($\frac{1}{3}$ ф.) ветчины.

1068. Яичница с лукомъ. Серебряную или жестяную низкую, широкую кастрюльку смазать чухонскимъ маслом, обсыпать сухарями, выпустить яйца, посыпать каждое солью, толченымъ перцемъ, и мелко покрошеннымъ зеленымъ лукомъ, положить на каждое яйцо по кусочку чухонского не соленого масла, поставить на огонь и какъ только бѣлки затвердѣютъ, провести нѣсколько разъ поверхъ яичницы раскаленной лопаточкой и подать, не вынимая изъ кастрюльки. Желтки должны быть совсѣмъ мягкими.

1069. Омлетъ с вареньемъ. Разбить хорошенько яйца, вылить на горячую сковороду с 1 лож. чухонскаго несоленого масла, держать на огнѣ минутъ 10. Когда нижняя сторона хорошо зарумянится, положить на верхнюю варенья малиноваго или изъ черной смородины, загнуть осторожно края со всѣхъ четырехъ сторонъ, в родѣ пирога и сейчасъ подать.

Выдать: 10 яиц, 1 лож. масла, 1 ф. варенья.

1070. Омлетъ по-французски. Желтки растереть хорошенько, смешать съ взбитыми в пену бѣлками, дать стоять 10 минутъ, чтобы пѣна осѣла. Положить на большую сковороду масла, разогрѣть его, вылить яйца, хорошо поджарить, перевернуть на другую сторону, дать зарумяниться, передложить на блюдо, покрыть вареньемъ одну половину яичницы, накрыть другою и сейчасъ подать.

Выдать: 10 яиц, 1 лож. масла, 1 стак. варенья малиноваго или черной смородины.

1071. Яйца под соусом. Вскипятить цельное молоко с сахаром и ванилью, выпустить в него яйца, осторожно разбивая их, чтобы желток остался цельным. Когда сварится, вынуть друшлаговою ложкою на блюдо, дать остыть. В остывшее молоко, в котором варились яйца, положить 6 растертых желтков, сахару, муки, размешать, поставить на огонь, держать, пока не погустеет, часто мешая, облить яйца и подать.

Выдать: 4 стак. молока, 6 яиц, 5 желтков, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ палочки ванили.

1072. Творожники. Отпрессованный свежий творог протереть сквозь сито, смешать с чухонским маслом, мукою и яйцами. Посыпать стол мукою, раскатать творог толщиной в палец, порезать квадратами, опустить в соленый кипяток и как только всплывут наверх, вынуть друшлаговою ложкою в глубокое блюдо и подать горячими.

Отдельно подать сметану, сахар и мелко толченую корицу.

Или отваренные творожники сложить в кастрюлю, положить ложку масла, 2 стак. сметаны, вставить в духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Отдельно подать сахар и корицу.

Выдать: 2 ф. отжатого творога, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 лож. чухонск. масла.

1073. Сырники жареные. Свежий творог протереть сквозь сито, смешать со сметаной, яйцами, мукою, очищенной содой и сахаром, подблатить небольшими круглыми лепешечки, подсыпанная на стол муки, класть на кипящее масло, поджарить с обеих сторон, переложить на блюдо. Отдельно подать сахар, сметану и корицу.

Выдать: 2 ф. отпрессован. творога, 3 лож. сметаны, 4 яйца, 1 лож. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, очищен. соды на кончик ножа.

Приготовлять сырники пужно перед самым объедом.

1074. Беньеты из творогу. Отжать и протереть сквозь сито свежий творог, размешать хорошенько с солью, мукою, сметаной, яйцами, поставить на огонь, разварить, чтобы образовалась каша, часто мешая, вылить на хорошо промасленную бумагу, положенную на сито. Когда стечет вся сыворотка, порезать какими угодно кусочками, изжарить в масле, сложить на блюдо, посыпать сахаром и подать горячим.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. творога, 1 ф. муки, 5 яиц, 4 лож. сметаны, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла обжарить беньеты.

1075. Лепешечки из рису. Вымытый рис, опустить в кипяток, дать вскипеть 3—4 раза, откинуть на друшлак, сложить в кастрюлю, налить горячим молоком, разварить с маслом, протереть сквозь сито или растереть скалкой в каменной чашке, положить сахару, лимонной цедры или $\frac{1}{2}$ рюмки мараскину, желтки, смешать с взбитыми белками, подблатить круглыми лепешечки, смазать их яйцом, обсыпать тертой булкой или сухарями обжарить в масле и подать, посыпав сахаром или подать отдельно какоенибудь варенье.

Выдать: 2 стак. рису, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, лимон. цедры, ванили, или мараскину, $\frac{1}{4}$ франц. булки.

1076. Булочки со сливами. Растереть добела масло, вбивая по одному яйца, влить $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, дрожжей, положить немного соли и муки, бить лопаточкой $\frac{1}{2}$ часа, подблатить плоские небольшие булочки, по ложить на каждую по 2 венгерских сливы без косточек, поставить в теплое место на лист, смазанном маслом. Когда хорошо поднимутся, присыпать густо сахаром, вставить в горячую печь на 15—20 минут, вынуть, еще присыпать сахаром и подать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 желтка, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. густых сливок, $\frac{1}{2}$ стак. дрожж. хмелевых или на 3 коп. сухих, муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахару.

Из этого теста хороши рогаики к чаю. Тесто должно быть мягкое.

1077. Трубочки с корицей. Смешать хорошенько яйца с сахаром, лимонной цедрой и мелко истолченной и просеянной корицей, всыпать $\frac{1}{2}$ ст. муки, развести сливками, размешать. Разогреть форму, смазать ее маслом, налить полную ложку теста, закрыть и печь, поворачивая на обе стороны. Когда испечется, снять и сейчас же наvertеть на конусообразную палочку. Подать с сбитыми с сахаром и ванилью густыми сливками.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 золот. корицы, $\frac{1}{2}$ стак. сливок, 1 лож. масла смазать форму.

Тесто должно быть не гуще, как на блины.

1078. Струдель. Замесить мягкое тесто из одного яйца, $\frac{1}{2}$ лож. дрожжей, $\frac{1}{2}$ лож. масла, очень теплой воды или молока, и муки, месить и выбивать руками до тех пор, пока на тесто не начнут показываться пузырьки, тогда придать ему круглую форму, положить на стол, посыпанный мукою, закрыть сильно нагретой каменной макитрой. Через полчаса тесто должно хорошо подняться; тогда вымесить его еще раз, сначала раскатать тонко скалкой, а потом растягивать руками, слегка смачивая их растопленным маслом, пока тесто сдлается тонким как бумага, смазать теплым маслом. Кислое яблоки очистить от кожи, порезать тоненькими ломтиками, смешать с сахаром, толченой корицей и кишмишем, разложить на тесто, свернуть туго в трубку, соединить концы, переложить на лист, смазанный маслом, вставить в печь на $\frac{3}{4}$ часа. Вынуть яблок можно взять творог, варенье, или яблоки испечь, протереть, смешать с сахаром, корицей, лимонной цедрой, срезанной очень тонко без белой мякоти, проварить.

Творог протереть, смешать с ложкой масла, яйцами, сахаром, кишмишем, намоченной в молоке и отжатой булкой.

Или 12 лотов очищенного сладкого миндаля столочь очень мягко, подливая по капле розовой воды, бить по одному 3 желтка, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. мелкого сахара, ложку мелко покрошенной лимонной корки и немного сливок.

1079. Струдель тирольский. Масло растереть хорошенъко съ однимъ яйцомъ и 6 желткамъ, сахаромъ и щепотью соли, влить сливокъ, 2 ложки хорошихъ дрождей, замѣсить мягкое тѣсто, вымѣшивать его въ теченіе $\frac{1}{2}$ часа, раскатать толщиною въ пизинецъ, подсыпая муки снизу, положить варенья или мармеладу, свернуть въ трубку, переложить на листъ, слегка смазанный масломъ, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яйцо, 6 желтковъ, 6 лож. сливокъ, 2 лож. дрожд., 1 лож. сахару, муки, 1 стак. мармеладу или варенья безъ сырона. Или переложить миндальной массой.

1080. Струдель французскій. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа, разрѣзать на двѣ полосы въ четверть шириною и три четверти длиною, смазать края яйцомъ, положить на одну варенья или мармеладу, прикрыть другою, соединить плотно края, смазать сверху яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь. Когда струдель будетъ готовъ на половину, еще разъ смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ. Черезъ $\frac{3}{4}$ часа струдель долженъ быть готовъ, вынуть его, порѣзать острымъ ножомъ и подать.

Выдать: на слоеное тѣсто № 133, 1 стак. мармеладу или варенья безъ сока, 3 лож. сахара, 1 яйцо.

1081. Блинчики. Ложку чухонскаго масла растереть добѣла, вбить желтки, размѣшать, всыпать муку, развести цѣльнымъ молокомъ, положить очень немного соли, взбитые бѣлки, смѣшать и печь на маленькихъ сковородкахъ блинчики, смазывая каждый разъ сковороду масломъ. Когда блинъ подрумянится съ нижней стороны, перевернуть его, слегка подрумянить съ другой, снять, сложить вчетверо; когда всѣ перепекутся, сложить на сковороду съ масломъ, поджарить. Подавая, посыпать сахаромъ или подать отдѣльно варенье.

Выдать: 1 лож. масла, 4 яйца, 2 стак. муки, $2\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 лож. масла смазывать сковородку и 2 лож. масла поджарить блинчики.

Примѣчаніе. Если блины подаются съ какимъ нибудь фаршемъ, поджарить ихъ только съ одной стороны и на нее накладывать фаршъ: если блины пекутся для корова и проч., надо поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ.

Если блинцы не будутъ легко сниматься, т. е. будутъ приставать къ сковородѣ, то нужно насыпать на нее толченой соли, разогрѣть хорошенъко, снять съ огня, вытереть сухимъ полотенцемъ, смазать масломъ, нагрѣть и продолжать печь блинцы.

1082. Блинчики со сметаной запеченные. Напечь блинцовъ какъ сказано въ № 1081, смазать слегка каждый блинъ растопленнымъ чухонскимъ масломъ, посыпать толченымъ сахаромъ и корицей, свернуть въ трубочку, переложить концы на-крестъ, уложить рядами въ крышку отъ кастрюли или въ глубокую эмальированную сковороду, залить свѣжей сметаной, присыпать сахаромъ, корицей, положить сверху кусочками масла, вставить въ печь ми-

нута на 20, чтобы запеклось. Нужно смотрѣть, чтобы сметана не обратилась въ масло. Такъ приготовленные блинцы очень вкусны.

Выдать: 2 стак. муки, $2\frac{1}{2}$ стак. молока, 1 лож. масла, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стол. лож. толченой корицы, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

Подать на той же сковородѣ, обернувъ ее салфеткой.

1083. Польскіе налесники съ лимонной цедрой. 2 стакана сливокъ разбить съ кускомъ масла, величиною въ грецкій орѣхъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, размѣшать хорошенъко, поставить на плиту, мѣшать до тѣхъ поръ, пока загустѣетъ, но не кипитъ, отставить, остудить, положить мелкаго сахару, лимонной цедры, 6 желтковъ и пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать хорошенъко. Смазать разогрѣтыя сковородки масломъ, налить тѣста и когда подрумянится съ одной стороны, перевернуть блинъ на другую. Дѣлать это нужно очень осторожно, такъ какъ эти блины очень нѣжны. Испеченные блины складывать аккуратно на блюдо и держать въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли, а когда будутъ всѣ перепечены, облить ихъ стаканомъ малиноваго сырона и сейчасъ подать.

1084. Налесники съ вареньемъ. Испечь налесники № 1083, положить на каждый варенья или мармелада, сложить въ родѣ четырехугольныхъ пирожковъ, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подать горячіе, посыпавъ сверху сахаромъ.

Выдать: на тѣсто № 1083, $\frac{3}{4}$ стак. варенья, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 лож. сахару.

1085. Налесники съ творогомъ. Напечь налесниковъ, смазать каждый творогомъ, который готовится такъ: отпрессованный творогъ протереть сквозь сито, положить сахару, лимонной цедры, вишневаго, малиноваго или какого нибудь другого морсу, вбить 1 яйцо и 2 желтка, размѣшать, сложить блинчики въ родѣ четырехугольныхъ пирожковъ, обжарить въ маслѣ. Отдѣльно подать свѣжую сметану и сахаръ или морсъ.

Выдать: на тѣсто № 1083, 1 ф. отпрессован. творогу, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. морсу.

Или смазать форму масломъ, обсыпать сухарями, уложить въ нее испеченные налесники, перекладывая вареньемъ или яблочнымъ мармеладомъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа и когда хорошо запекутся, выложить на блюдо.

1086. Налесники запеченные. Напечь налесниковъ, разрѣзать каждый пополамъ, смазать вареньемъ или мармеладомъ изъ венгерскихъ сливъ, свернуть каждую половину въ трубочку. Сдѣлать изъ какого нибудь тѣста рантъ на металлическомъ или фансовомъ блюдѣ, уставить трубочки вертикально, залить слѣдующимъ соусомъ: желтки растереть съ сахаромъ, положить лимонной цедры, развести сливками, смѣшать съ пѣною отъ бѣлковъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа; когда зарумянится хорошо, вынуть, посыпать сахаромъ и подать на томъ же блюдѣ.

Такъ же точно можно приготовить и блинчики № 1081.

Выдать: на тѣсто № 1083, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ стак. сахару, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 стак. варенья или мармеладу.

1087. Коровай изъ блинчиковъ на шамъ. Напечь блинчиковъ, поджаривъ съ обѣихъ сторонъ. Смазать кастрюлю или форму масломъ, обсыпать мелкими сухарями, обложить дно и бока блинцами, укладывать ихъ, перекладывая мяснымъ или телячьимъ фаршемъ, приготовленнымъ какъ для пирога, положить на послѣдній блинчикъ побольше масла и вставить въ печь, чтобы коровай хорошо зарумянился. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: на тѣсто № 1081, $\frac{1}{4}$ ф. масла, говядины вареной или жареной $1\frac{1}{2}$ ф., 2 яйца, 1 небольш. луковичу, соли, 8 зеренъ прост. перцу, 2 сухаря.

1088. Блинчики по-англійски. Желтки растереть съ сахаромъ, смѣшать съ растертымъ масломъ, всыпать картофельной муки, положить лимонной цедры и пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать, испечь изъ всего тѣста только 4 блина одинаковой величины. Взять кастрюлю такой величины какъ блинцы, смазать масломъ, обсыпать сухарями, положить одинъ блинъ, посыпать его мелкимъ сахаромъ, скропить лимоннымъ сокомъ, положить другой блинъ, на него мелко поломанные, тонкія макароны, смоченныя виномъ, на третій, очищенный отъ кожи и сѣмечекъ, порѣзанный кружками апельсинъ, прикрыть четвертымъ, смазать слегка масломъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ, въ который необходимо влить 1 рюмку бѣлаго рому.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{8}$ ф. картофельн. муки, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ ф. макаронъ, 1 стак. бѣлаго вина, 1 больш. или 2 мален. апельсина. (1 лож. масла смазать форму и 2 сухаря). На сабаіонъ № 423, 1 рюмку бѣл. рому.

1089. Блинчики съ миндальной массой. Обварить сладкій и горькій миндаль кипяткомъ, очистить, очень мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, чтобы не замаслился, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, и сбитыми бѣлками. Испечь блинчики на маленькихъ сковородкахъ, смазать каждый миндальной массой, свернуть въ трубочку, обжарить со всѣхъ сторонъ въ чухонскомъ маслѣ. Отдѣльно подать сахаръ или малиновое варенье.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сладк., 10 шт. горькаго миндаля, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сахара. На блинчики № 1081.

Или испечь блинчики, сложить въ кастрюлю, смазанную масломъ, перекладывая ихъ миндальной массой, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Или испечь кисловатые яблоки, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей, лимонной цедрой, мелко покрошенной, положить понемногу этого пюре на каждый блинчикъ, загнуть края, обжарить въ маслѣ, сложить на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Или отжатый и протертый сквозь сито творогъ смѣшать съ сахаромъ, сметаной, яйцами, положить понемногу на каждый блинчикъ и т. д.

1090. Вареники лѣтніе малороссійскіе. Самый свѣжій творогъ положить подъ легкій прессъ часа на 2, протереть сквозь сито, смѣшать съ яйцами, сметаной, $\frac{1}{2}$ стак. муки, положить чуть-чуть (на кончикъ ножа) очищенной соды въ порошокъ, размѣшать хорошенько, раскатать въ родѣ тонкой колбасы, обваливая въ мукѣ, порѣзать на куски въ $1\frac{1}{2}$ вершка длиною, опустить въ крутой кипятокъ и какъ только всплывутъ наверхъ, вынуть друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, облить разогрѣтымъ сливочнымъ масломъ и сейчасъ же подать.

Отдѣльно подать сметану, мелкій сахаръ и корицу, кто любитъ.

Выдать: 2 ф. отжатаго творога, $\frac{2}{3}$ стак. муки, 4 яйца, 2 лож. сметаны,

ОТДѢЛЕНИЕ X.

Пудинги, суфле, сладкіе, воздушные пироги.

1091. Пудингъ заварной.
 1092. Пудингъ шоколадный съ чернымъ хлѣбомъ.
 1093. Пудингъ изъ манной крупы.
 1094. Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
 1095. Другимъ манеромъ.
 1096. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
 1097. Пудингъ изъ сдобнаго хлѣба.
 1098. Пудингъ изъ творогу.
 1099. Пудингъ изъ яблокъ.
 1100. Пудингъ изъ сухарей.
 1101. Пудингъ съ лимонной цедрой.
 1102. Пудингъ изъ вишенъ.
 1103. Пудингъ съ померанцовымъ цвѣтомъ.
 1104. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями.
 1105. Пудингъ изъ сметаны заварной.
 1106. Пудингъ жевевскій.
 1107. Пудингъ изъ апельсинавъ.
 1108. Пудингъ изъ рису постный.
 1109. Пудингъ изъ булки съ миндалемъ и вареньемъ.
 1110. Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
 1111. Пудингъ съ лимоннымъ сокомъ.
 1112. Пудингъ изъ смоленской крупы съ изюмомъ.
 1113. Пудингъ „Дипломатъ“.
 1114. Пудингъ изъ каштановъ.
 1115. Пудингъ изъ макаронъ съ творогомъ.
 1116. Пудингъ изъ творогу съ миндалемъ и цукатами.
 1117. Пудингъ изъ шпината.
 1118. Пудингъ изъ саго.
1119. Пудингъ съ яблоками.
 1120. Пудингъ изъ мозговъ.
 1121. Пудингъ картофельный.
 1122. Пудингъ картофел. превосходный.
 1123. Пудингъ изъ рыбы.
 1124. Пудингъ изъ раковъ.
 1125. Пудингъ изъ рису съ раками.
 1126. Пудингъ изъ куръ.
 1127. Пудингъ итальянскій на дрожжахъ.
 1128. Пудингъ бисквитный съ лимономъ.
 1129. Пудингъ изъ саго съ фисташками.
 1130. Пломъ-пудингъ.
 1131. Суфле.
 1132. Суфле съ вареньемъ.
 1133. Суфле изъ саго.
 1134. Суфле съ картофельной мукой заварное.
 1135. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
 1136. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ и фисташекъ.
 1137. Суфле шоколадное.
 1138. Суфле миндальное.
 1139. Суфле съ ванилью заварное.
 1140. Воздушный пирогъ изъ свѣжихъ яблокъ.
 1141. Воздушн. пирогъ изъ чернослива.
 1142. Воздушный пирогъ съ картофельной мукой.
 1143. Воздушный пирогъ изъ земляники, клубники и другихъ ягодъ.
 1144. Воздушный пирогъ изъ апельсина.
 1145. Воздушн. пирогъ изъ крыжовника.
 1146. Воздушн. пирогъ изъ абрикосовъ.
 1147. Воздушный пирогъ изъ яблокъ на желткахъ.

1148. Пирогъ изъ мeringи.
 1149. Суфле изъ лимона.
 1150. Вишни въ сметанѣ.
 1151. Воздушный пирогъ изъ шепталы.
 1152. Фаршированные сливы въ слоепомъ тѣстѣ.
 1153. Яблоки въ тѣстѣ запеченныя.
 1154. Яблоки въ тѣстѣ жаренныя.
 1155. Цвѣты бѣлой акаціи или черемухи въ клярѣ.
 1156. Шарлотка изъ чернаго хлѣба съ яблоками.
 1157. Шарлотка съ виномъ постная.
 1158. Шарлотка изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками.
 1159. Шарлотка другимъ манеромъ.
 1160. Яблоки съ рисомъ.
 1161. Яблоки фарширован. со сливками.
 1162. Маритонъ изъ яблокъ.
 1163. Яблоки съ взбитыми бѣлками.
 1164. Яблоки съ ромомъ.
 1165. Тимбаль изъ рису съ яблоками.
 1166. Пирогъ изъ яблокъ съ заварнымъ тѣстомъ.
 1167. Сладкій пирогъ изъ рису съ свѣжими сливками.
 1168. Сладк. пирогъ изъ рису съ малиной.
1169. Ризъ съ бешамелемъ.
 1170. Ризъ со сливками холодный.
 1171. Сладкій пирогъ съ макаронами.
 1172. Бисквитный пирогъ съ сабаіономъ.
 1173. Бисквитный пирогъ со сбитыми сливками.
 1174. Сладкій пирогъ на сметанѣ.
 1175. Омлетъ съ вареньемъ.
 1176. Коровай изъ булки.
 1177. Пирогъ съ вареньемъ изъ черной смородины.
 1178. Сладкій пирогъ съ корицей.
 1179. Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба.
 1180. Сладкій пирогъ изъ бисквитовъ.
 1181. Сладкій пирогъ съ макомъ.
 1182. Сладкая витунка съ миндалемъ.
 1183. Сладкій пирогъ съ вишнями.
 1184. Пирогъ изъ вафлей.
 1185. Пирожное „jambon“.
 1186. Каштаны съ сбитыми сливками.
 1187. Пудингъ бисквитный.
 1188. Персики съ ванилью.
 1189. Пудингъ изъ манной каши.
 1190. Пудингъ изъ манной каши съ яблоками.
 1191. Ризъ съ апельсинами или помеланцами.

Отдѣленіе X.

Пудинги, суфле, сладкіе, воздушные пироги.

Пропорція на 6 человѣкъ.

Примѣчаніе: Пудинги или пекутся въ формѣ въ печкѣ и передъ подачей къ столу выкладываются на блюдо, или варятся въ формѣ на парѣ, или варятся прямо въ салфеткѣ.

Если пудингъ печется въ формѣ, то берется форма безъ отверстія въ серединѣ; ее нужно смазать хорошо масломъ, обсыпать сухарями, наполнить приготовленнымъ тѣстомъ для пудинга и вставить въ печь.

Если пудингъ варится въ салфеткѣ, то нужно предварительно нѣсколько разъ сполоснуть чистую салфетку въ холодной водѣ, отжать покрѣпче, середину смазать сливочнымъ масломъ, выложить въ нее приготовленную для пудинга массу, связать концы салфетки крѣпко тонкой веревочкой не плотно, оставивъ пустого мѣста пальца на три, чтобы пудингъ имѣлъ мѣсто подняться. Чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а постоянно плавалъ бы въ водѣ, нужно концы салфетки прикрѣпить къ палькѣ, которую и положить на края кастрюли.

Опускать пудингъ нужно непременно когда вода кипитъ ключемъ, подливая кипятку, чтобы пудингъ былъ постоянно покрытъ водою. Нужно наблюдать, чтобы вода не переставала кипѣть ни на минуту, пока пудингъ не сварится.

Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ, (au bain-marie) то нужно взять форму съ отверстіемъ внизу, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, дать маслу хорошо застыть, наполнить форму приготовленной массой пальца на 2 отъ края, закрыть совершенно плотно крышкой, вставить форму въ кастрюлю, въ которой вода должна кипѣть ключемъ и варить, подливая кипятку.

Пудинги обливаются сабаіономъ, сладкимъ молочнымъ соусомъ или сливочнымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или подливкой изъ ягодно-сырена.

1091. Пудингъ заварной. Свѣжіе густые сливки слегка подогрѣть, положить ложку сливочнаго масла, прибавить, понемногу муки, поставить на плиту, варить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня и остудить совершенно, положить желтки, сахаръ, влить рюмку, померанцовой воды или каплю розоваго масла и тереть въ одну сторону $\frac{1}{2}$ часа, смѣшивать осторожно съ взбитыми въ пѣну бѣлками. Смазать форму масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ нее приготовленное тѣсто, вставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо, облить сабаіономъ или подать отдѣльно смородиновую или клюквенную подливку.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 лож. сливочн. масла, 2 лож. померанцовой воды или розоваго масла, 1 лож. масла, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423.

1092. Пудингъ шоколадный съ чернымъ хлѣбомъ. Черствый черный хлѣбъ и шоколадъ натереть на теркѣ; сладкій и горькій миндаль столочь очень мягко, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился; ваниль столочь съ сахаромъ; все это смѣшивать, прибавить корицы, гвоздики, развести сливками, положить желтки, растерые добѣла съ сахаромъ, въ пѣну сбитые бѣлки, осторожно размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать съ шоколаднымъ соусомъ № 421.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. черного хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, 8 лот. сладкаго, 1 лот. горькаго миндаля, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, 3 гвоздики, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару, 6 яицъ, 1 лож. масла, 2 сухаря. На соусъ № 421.

1093. Пудингъ изъ манной крупы. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ. положить манную крупу, мелко истолченный миндаль, розовую воду и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавалъ, облить сабаіономъ или подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 чашку ман. крупы, $\frac{3}{4}$ чашки сладк. и 10 зеренъ горькаго миндаля, 3 лож. розовой воды, 1 лож. масла, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423.

1094. Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей. Мелко истолченные и черезъ частое сито просѣянные сухари изъ ржанаго хлѣба смѣшать съ желтками, добѣла растертыми съ сахаромъ, сливками, толченой ванилью, лимонной цедрой, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ ржанаго хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ.

Подать къ этому пудингу сахаръ и сливки.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{4}$ сухарей, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, лимон. цедры, 1 вершокъ ванили, 1 лож. масла, 2 сухаря. Сливки и сахаръ.

1095. Другимъ манеромъ. Желтки, очень мелко истолченные и просѣянные сухари, сахаръ и сливочное масло растереть добѣла, положить ванили сбитые бѣлки, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, варить на парѣ или вставить не надолго въ печь, выложить на блюдо, подать съ сахаромъ и сливками или сабаіономъ.

Выдать: 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{3}{4}$ стак. ржан. сухарей, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ стак. сухарей обсыпать форму.

Въ этотъ пудингъ можно прибавить ложку мелко изрѣзанныхъ цукатовъ.

1096. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба. Срѣзать верхнюю и нижнюю корки съ французской булки, (черствой) размочить ее въ цѣльномъ молокѣ, крѣпко отжать, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, мелко толченымъ сладкимъ миндалемъ, кориною, изюмомъ безъ косточекъ или киш-

минемъ, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь.

Выдать: 1 франц. булку, 2 стак. цѣльн. молока, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. стада, 8 зеренъ горькаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. коринокъ, $\frac{1}{8}$ ф. кишмишу, 1 лож. масла, 2 сухаря.

1097. Пудингъ изъ сдобнаго хлѣба. Сдобный хлѣбъ безъ корки размочить въ цѣльномъ молокѣ, растереть хорошенько съ желтками и сливочнымъ масломъ цѣлый кусокъ, положить коринокъ, стертой на сахаръ лимонной цедры, мѣшать еще минутъ 15, положить взбитые бѣлки, осторожно размѣшивать. Чистую салфетку, вымытую безъ мыла, смазать сливочнымъ масломъ, выложить въ нее пудингъ, перевязать крѣпко тонкой веревочкой, оставить пустаго мѣста пальца на 2—3, опустить въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ и варить около часа. Подавая къ столу, облить малиновымъ сыропомъ.

Выдать: 1 ф., сдобнаго хлѣба, 1 лож. масла, 6—7 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, цедры съ 1 лимона, $\frac{3}{4}$ стак. коринокъ, 2 лож. масла смазать салфетку.

1098. Пудингъ изъ творогу. Свѣжій творогъ положить подъ гнетъ часа на два, протереть сквозь сито, положить въ него сахаръ, изюмъ безъ косточекъ или кишмишъ, масло, манную крупу и желтки, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать съ сабаіономъ или какимъ нибудь другимъ сладкимъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. творогу, 1 чашку сахара, 1 стак. изюму, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. или сливочн. масла $\frac{3}{4}$ чашки манной крупы, 6 яицъ, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1099. Пудингъ изъ яблокъ. Кисло-сладкія яблоки очистить отъ кожицы, натереть на теркѣ; взять этой массы 1 стаканъ, смѣшать съ яйцами, сахаромъ, сливками, сухарями, масломъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать отдѣльно сливки и сахаръ.

Выдать: 1 стак. тертыхъ яблокъ, $\frac{1}{2}$ стак. яицъ, (желтки и бѣлки) 1 чашку мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей, 2 лож. сливочн. масла, лимон. цедры или корицы, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1100. Пудингъ изъ сухарей. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ толченымъ горькимъ миндалемъ, взбитыми въ густую пѣну бѣлками, подсыпая понемногу мелко истолченныхъ сухарей, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

Выдать: 7 яицъ, 1 чашку сахара, 10 зеренъ горьк. миндаля, $\frac{3}{4}$ стак. просьян. сухарей, (1 лож. масла, 2 сухаря).

Вмѣсто толченыхъ сухарей можно взять столько же манной крупы.

1101. Пудингъ съ лимонной цедрой. Стереть желтки съ сахаромъ добѣла, прибавить истолченной ванили, муки, размѣшать какъ можно лучше. Снять на сахаръ цедру съ лимона, столочь этотъ сахаръ, всыпать въ тѣсто, выжать туда же сокъ изъ лимона. Взбить въ густую пѣну бѣлки, смѣшать съ тѣстомъ осторожно, мѣшая сверху внизъ, выложить въ форму, смазанную

масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{4}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, (1 лож. масла, 2 сухаря). На сабаіонъ № 423.

1102. Пудингъ изъ вишенъ. Вишни перемять, вычистить косточки, сложить въ кастрюлю, налить вина, прибавить сахару, мелко пошникованной лимонной корки, корицы, поставить на огонь; когда вишни сварятся, отставить. Косточки потолочь, сложить въ кастрюлю, налить сливокъ, или цѣльнымъ молокомъ, проварить, процѣдить сквозь сито, остудить, вбить желтки, смѣшать съ мукою и взбитыми бѣлками. Форму или глубокое блюдо смазать масломъ, обсыпать сухарями, вылить половину тѣста, разложить вишни, залить остальнымъ тѣстомъ, присыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подать вишневый соусъ или сливки и сахаръ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. вишенъ, корку съ одного лимона, 1 стак. вина, 2 стак. сливокъ, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 стак. сахару, 1 лож. масла, 2 сухаря. На соусъ № 124.

Или выпнуть косточки изъ 1 ф. вишенъ, 10—12 косточекъ столочь, смѣшать съ вишневыми, влить $\frac{1}{2}$ стак. легкаго вина, $\frac{1}{2}$ стак. воды, сварить ягоды, протереть сквозь сито, положить цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, немного толченой корицы, 1 чайн. ложечку картофельной муки, разведенной холодной водой, прокипятить.

1103. Пудингъ съ померанцовымъ цвѣтомъ. Растереть муку съ масломъ и двумя цѣлыми яйцами, развести сливками, смѣшать съ 4 желтками, сахаромъ, столченнымъ въ мелкій порошокъ померанцовымъ цвѣтомъ, растереть $\frac{1}{2}$ часа, положить пѣну отъ 4 бѣлковъ, осторожно перемѣшать сверху внизъ, выложить въ глубокое блюдо, прикрыть двумя взбитыми въ пѣну бѣлками, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 1 чайн. лож. померанц. цвѣта, $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла.

1104. Пудингъ изъ чернаго хлѣба съ вишнями. (пропорція на 10 человекъ). Высушить чернѣйшій хлѣбъ, истолочь, просѣять. Растереть въ каменной чашкѣ сливочное масло, положить по одному, не переставая мѣшать, желтки, всыпать сахаръ, взбивать ложкой до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, всыпать мелко порубленный миндаль, пшеничную и муку изъ ржаного хлѣба, смѣшать съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками. Тонкую жестяную или мѣдную форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, влить въ нее немного приготовленнаго тѣста, вставить въ горячую печь на нѣсколько минутъ, чтобы тѣсто слегка зарумянилось; не вынимая формы изъ печи, положить вишенъ безъ косточекъ, смѣшанныхъ съ сахаромъ, залить тѣстомъ, запечь, повторить это раза 4. Когда форма наполнится, дать испечься пудингу совершенно. Если вынимать форму изъ печи всякій разъ, то пудингъ будетъ тѣжелый и непремѣнно съ закаломъ.

Выдать: 1½ ф. вишенъ, ¼ ф. сливочн. масла, ¼ ф. сладк. миндаля, ¾ стак. муки изъ ржан. хлѣба, 10 яицъ, 1 стак. сахару, (1 лож. масла, 2 сухари).

1105. Пудингъ изъ сметаны заварной. Самую свѣжую сметану вскипятить съ мукой и ложкой масла, не переставая мѣшать, протереть сквозь сито; когда остынетъ, положить сахаръ съ стертѣй на него лимонной цедрой и желтки, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на ½ часа. Когда пудингъ зарумянится и поднимется, полить его сверху ромомъ. Подавая, выложить на блюдо, скропить лимоннымъ сокомъ и присыпать сахаромъ, или подать съ сабаіономъ или сладкимъ соусомъ. Можно прибавить въ тѣсто ⅛ ф. коринокъ.

Выдать: 2 стак. самой свѣжей сметаны, 1 стак. пшепич. муки, 1 лож. масла, ¾ стак. сахару, цедру съ 1 лимона, 1 рюмку бѣл. рому, 6 яицъ. На сабаіонъ № 423, или на сладкій соусъ № 420, (1 лож. лимон. сока, 2 лож. сахару).

1106. Пудингъ жевевскій. Свѣсить яйца, взять масла, муки и сахару столько, сколько будутъ вѣсить яйца. Масло распустить, всыпать въ него сахаръ, цедру съ 1 лимона, немного мушкатнаго орѣха, кто любитъ, щепотку соли, мѣшать, подсыная понемногу муки, положить желтки, выбить хорошенько и поставить на ¼ часа на самый легкій огонь, не переставая мѣшать, потомъ снять, остудить, положить взбитые въ пѣну бѣлки, перелить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на ¾ часа.

Выдать: 6 яицъ, муки, масла, сахару по вѣсу яицъ, 1 лимонъ, ⅛ мушкат. орѣха, 2 лож. масла, 2 сухаря.

1107. Пудингъ изъ апельсина. Очистить отъ кожицы апельсинъ, разнять ихъ на доли, вынуть всѣ сѣмечки, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ виномъ, (сотерномъ) накрыть крышкой и варить, пока не разварятся, протереть сквозь сито, остудить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать картофельной муки, положить пюре, цедру съ ½ апельсина, вымѣшать хорошенько, смѣшать осторожно съ взбитыми бѣлками, перелить въ форму, вставить въ печь.

Выдать: 3 апельсина, ¾ стак. бѣл. вина, 6 яицъ, ½ стак. сахара, ½ стак. картофельн. муки, цедры съ ½ апельсина.

1108. Пудингъ изъ рису постный. Сварить рисъ въ водѣ, чтобы былъ мягкій, откинуть на друшлякъ, дать водѣ стечь совершенно, переложить въ каменную чашку, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей, цедрой, снятой на сахаръ. Перемѣшать черносливъ и кишмишъ, обдать крутымъ кипяткомъ, закрыть, дать стоять, пока не остынетъ вода, тогда слить ее, положить сахару, ванили, малиноваго варенья, смѣшать съ рисомъ и сокомъ изъ лимона. Сполоснуть форму холодной водой, обсыпать мелкимъ сахаромъ, выложить въ нее рисъ, поставить въ холодное мѣсто. Подавая, выложить на блюдо и облить какимъ нибудь сырономъ.

Выдать: 1 ф. рису, ⅓ ф. кишмишу, ½ ф. чернослива, 1 стак. сахару, 1 лимонъ, 1 чайн. лож. корицы, ¼ палочки ванили, ½ ф. варенья.

1109. Пудингъ изъ булки съ миндалемъ и вареньемъ. Срѣзать тонко корку съ французской булки, натереть ее на теркѣ, сложить въ кастрюлю, прибавить мелко покрошеннаго сладкаго миндаля, налить сливокъ, поставить на плиту, варить, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣло. Когда образуется сплошная масса, снять съ огня, остудить, влить растопленнаго сливочнаго масла, добѣла растереть съ сахаромъ желтки, положить мелко порѣзанныхъ цукатовъ, ягоднаго варенья безъ сока, сбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 1 франц. булку, 1 стак. сахару, 1 чашку сладк. миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго 3 стак. сливокъ, ½ стак. масла, 7 яицъ, ⅛ ф. цукатовъ, ½ стак. варенья безъ сырона, 2 сухаря.

1110. Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ. Очистить отъ скорлупы грецкіе орѣхи, обдать ихъ кипяткомъ, снять верхнюю темную кожицу, мелко столочь, подсыная понемногу, сахара, чтобы не замаслились. Булку натереть на теркѣ, налить цѣльнымъ молокомъ или не густыми сливками, дать постоять, чтобы булка разбухла, растереть хорошенько ложкой, смѣшать, съ чухонскимъ или сливочнымъ масломъ, толчеными орѣхами, растертыми добѣла съ сахаромъ желтками и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить немедленно въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на ¾ часа или варить на парѣ 1½ часа.

Выдать: 1½ чашки сахару, ⅓ ф. масла, 7 яицъ, 1 ф. грецкихъ орѣховъ, ¾ французск. булки, 2 стак. молока или сливокъ, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1111. Пудингъ съ лимоннымъ сокомъ. Влить въ кастрюлю молока, смѣшать съ мукою и ложкой масла, поставить на небольшой огонь, мѣшать, не переставая; когда сгустится, снять съ огня, остудить. Масло растереть добѣла, вбивая по одному желтки, всыпать сахаръ, цедру съ 1 лимона, растереть хорошенько ½ часа, смѣшать съ остывшимъ тѣстомъ, сокомъ выжатымъ изъ лимона и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: ½ стак. муки, 2 полн. лож. сливочн. масла, 1 стак. молока, 6 яицъ, 1 лимонъ, ¾ стак. сахару, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1112. Пудингъ изъ смоленской крупы съ изюмомъ. Смоленскую крупу просѣять, чтобы не осталось муки, перетереть ее съ 1 яйцомъ, высушить; молоко вскипятить съ лож. масла, всыпать крупу, размѣшать, поварить минутъ 10, выложить въ чашку, остудить. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ кашей, изюмомъ безъ сѣмечекъ или кишмишемъ, взбитыми въ пѣну бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Или сварить пудингъ на парѣ.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. крупы, 7 яицъ, ½ стак. сахару, ¼ ф. масла, 2 сухаря, ¾ стак. изюму.

1113. Пудинг „Дипломатъ“. Апельсины очистить отъ кожицы, раздѣлить на доли, или порѣзать ломтиками, сѣмочки выбрать, обсыпать апельсины сахаромъ. Форму смазать масломъ, положить рядъ нарезанныхъ апельсиновъ, рядъ бисквитовъ кондитерскихъ или домашнихъ, опять рядъ апельсиновъ, бисквитовъ и т. д., не наполняя однако форму до краевъ. Сливки взбить, остудить, смѣшать съ желтками и сахаромъ, вылить въ форму, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа или варить на парѣ $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. кондитерскихъ или домашнихъ бисквитовъ, 3 апельсина, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 4 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, 1 лож. сливочн. масла.

1114. Пудингъ изъ каштановъ. Каштаны очистить, сложить въ кастрюлю, налить молока, разварить, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито. 2 стак. этого пюре развести $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, положить сахаръ, прокипятить. Масло растереть хорошенько съ мукой, выложить въ каштаны, еще разъ прокипятить, снять съ огня, остудить, положить желтки и пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа, выложить на блюдо.

Подается съ сабаиономъ № 423.

Выдать: 1 ф. каштановъ, 1 бут. сливокъ, 5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, $1\frac{1}{2}$ лож. масла и 2 сухари.

1115. Пудингъ изъ макаронъ съ творогомъ. Тонкія макароны поломать на куски, опустить въ кипящее молоко, сварить, откинуть на друшлякъ, остудить. Творогъ, хорошо отжатый, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, масломъ, сметаной, желтками, макаронами и сбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо; отдѣльно подать мелкій сахаръ, корицу и сметану.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 1 бут. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, (2 сухари, 1 лож. масла).

Для запаха можно положить цедры съ 1 лимона или 6—7 зеренъ горькаго миндаля.

1116. Пудингъ изъ творогу съ миндалемъ и цукатами. Свѣжій творогъ положить подъ прессъ на 2 часа, протереть его сквозь сито. Сладкій и горькій миндаль очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая понемногу бѣлка, смѣшать съ творогомъ, положить сливочнаго масла, корицы, ванили, лимонной цедры, мелко порѣзанныхъ цукатовъ, растертые добѣла съ сахаромъ, желтки, и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Когда испечется, выложить на блюдо, облить сабаиономъ или сладкимъ соусомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, 1 стак. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, 1 вершокъ ванили, 6 яицъ, 1 бѣлокъ, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 сухари, $\frac{1}{8}$ ф. цукатовъ. На сабаионъ № 423 или сладкій соусъ № 420.

1117. Пудингъ изъ шпината. Мякишъ черствой булки сложить въ чашку, налить сливокъ; когда булка хорошо разбухнетъ, растереть ложкой, что-

бы не было комочковъ; масло растереть добѣла, смѣшать съ булкой, положить толченый миндаль, лимонную цедру, съ сахаромъ растертые добѣла желтки, сокъ изъ свѣжаго шпината и взбитые бѣлки, смѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь. Подать съ сабаиономъ или молочнымъ соусомъ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. толчен. миндаля, цедру съ 1 лимона, 4 лож. сока изъ шпината, (1 лож. масла и 2 сухари). На сабаионъ № 423 или молочный соусъ № 417.

1118. Пудингъ изъ саго. Бѣлое саго обдать кипяткомъ, размѣшать, слить воду, обварить еще разъ, откинуть на сито, перелить нѣсколько разъ холодной водой, всыпать въ холодное молоко; когда закипитъ, положить 2 ложки сливочнаго масла, варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда погустѣетъ и крупа сдѣлается прозрачной, выложить кашу въ чашку, остудить, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, ванилью или мелко нашинкованной померанцовой коркой, ромомъ, желтками и взбитыми бѣлками, переложить въ форму, смазанную масломъ, и обсыпанную сухарями. Подать съ сабаиономъ.

Выдать: 3 стак. цѣльн. молока, $1\frac{1}{4}$ стак. саго, 2 лож. рому, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 яйца, апельсин. корки или кусочекъ ванили, 2 сухари. На сабаионъ № 423 или № 418.

1119. Пудингъ съ яблоками. Яблоки очистить отъ кожицы, вынуть сердцевинки и сѣмочки, нарезъзать толстыми ломтиками, обвалять въ сахарѣ и обжарить въ несоленомъ чухонскомъ маслѣ. Смазать форму или кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, обложить дно и бока кастрюли жареными яблоками. Разбить хорошенько яйца со сливками или цѣльнымъ молокомъ, всыпать натертой черствой булки, немного толченой корицы, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, влить самой свѣжей сметаны, размѣшать какъ можно лучше, вылить въ форму съ яблоками, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ нибудь ягоднымъ сиропомъ, всего лучше малиновымъ или вишневымъ.

Выдать: 5—6 яблокъ, стак. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $1\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы (1 лож. масла, 3 сухари).

1120. Пудингъ изъ мозговъ. Отварить мозгъ въ соленой водѣ съ 3 ложками уксуса, остудить, протереть сквозь сито, положить соли, мелко истолченаго перца, мушкатнаго орѣха, масла, желтки, пѣну отъ взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 20 минутъ. Выложить на блюдо, облить соусомъ изъ шампинионовъ и подать.

Выдать: 2 телячьихъ или 1 воловь мозгъ, соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 зеренъ перцу, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 2 сухари. На соусъ изъ шампинионовъ № 380.

1121. Пудингъ картофельный. Очищенный отъ кожицы, перемытый картофель отварить въ водѣ съ солью, горячий протереть, положить мозгу изъ

костей, и тертого на терки голландского или швейцарского сыра, желтки, развести молоком, подливая его понемногу, вымешать хорошенько, прибавить взбитые белки, смешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, запечь. К этому пудингу подается сливочное или чухонское масло, поджаренное с сухарями.

Выдать: картофельн. пюре 2 стак., $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, померанц. цвѣта, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, $\frac{1}{4}$ ф. мозга изъ костей, $\frac{1}{2}$ стак. цѣльн. молока, 5 яицъ. (1 лож. масла, 2 сухаря).

1122. Пудингъ изъ картофеля превосходный. Разсыпчатый картофель очистить, порѣзать небольшими кусками, перемять в холодной водѣ, сложить в кастрюлю, налить цѣльным молокомъ такъ, чтобы только покрыло картофель, сварить, откинуть на рѣшето и горячий протереть черезъ сито. На каждый стаканъ этого пюре берется 5 яицъ, 1 ложка растопленного чухонского или сливочного масла 1 чайная ложечка мелко толченой, просѣянной корицы и 2 ложки мелкаго сахара. Желтки растереть с сахаромъ добѣла, смѣшать с картофельнымъ пюре и корицей, положить в густую пѣну взбитые белки, размѣшать осторожно сверху внизъ. Форму смазать побольше масломъ, обсыпать сухарями, выложить в нее пудингъ, поставить в горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Отпуская къ столу, выложить пудингъ на блюдо; подать къ нему растопленное сливочное масло и сахаръ, или сливочное масло, поджаренное с сухарями. Картофель, сваренный в молокѣ теряетъ свой характерный запахъ и вкусъ и потому очень трудно угадать изъ чего приготовленъ этотъ пудингъ,

Выдать: на 6 человекъ: 2 стак. картофельн. пюре, 10 яицъ, 2 чайн. ложеч. корицы, 2 полн. стол. лож. масла, 4 лож. сахару, молока, (2 лож. масла, 2 сухаря).

1123. Пудингъ изъ рыбы. (пропорція на 8—10 человекъ). Приготовлять этотъ пудингъ всего лучше изъ щуки или судака.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, снять кожу, отдѣлить мясо отъ костей, изрубить какъ можно мельче с лукомъ, поджареннымъ в маслѣ, зеленую петрушку, булкой, размоченной в сливкахъ и отжатой, протереть сквозь частое сито, положить сливочнаго масла, самой свѣжей густой сметаны, или густыхъ сливокъ, очень мелко покрошенной лимонной цедры, выбить какъ можно лучше, положить желтки, бить опять 15 минутъ, смѣшать с белками, взбитыми в пѣну. Сафетку смазать чухонскимъ масломъ, выложить в нее пудингъ, свободно связать веревочкой концы и варить около 2 часовъ или переложить в форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь в печкѣ. Подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ шампинионовъ или разогрѣть $\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, поджарить в немъ, мѣшая, 1 ложку муки, положить вымытыхъ, снятыхъ с костей сарделекъ, изрубленныхъ вмѣстѣ с $\frac{1}{2}$ луковицей, поджарить, развести 2 стак. бульона положить

капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, прокипятить 2—3 раза, облить пудингъ.

Выдать: $\frac{2}{3}$ ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ луковицы, соли, 1 франц. булку, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 1 стак. сливокъ, лимон. цедры с $\frac{1}{2}$ лимона, 4 желтка, 7 белковъ, 1 стак. очень густыхъ сливокъ, (2 сухаря, 2 лож. масла).

1124. Пудингъ изъ раковъ. Отварить раки с солью и укропомъ, (класть раки непременно в кипятокъ), вычистить шейки, разрѣзать каждую пополамъ. Срѣзать тонко корку с французской булки, (вчерашией) размочить в молокѣ, крѣпко отжать, растереть хорошенько с раковымъ масломъ, вбивая по одному желтку, положить очень немного сахара, мушкатнаго цвѣта, соли, лимонной цедры, вымѣшивать 20 минутъ, прибавить раковыя шейки и взбитые в пѣну белки, переложить в форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить в печь на 1 часъ. Къ этому пудингу подать растопленное раковое или сливочное масло.

Выдать: 20 раковъ, 1 франц. булку, 1 стак. сливокъ, $\frac{1}{3}$ ф. раков. масла, 6 яицъ, соли, мушкат. цвѣта, цедры с $\frac{1}{2}$ лимона, неполн. лож. мелкаго сахара, (1 лож. масла, 2 сухаря).

1125. Пудингъ изъ рису с раками. Сварить густую рисовую кашу на молокѣ с масломъ, выложить на блюдо, остудить. Раки отварить с солью и зеленью укропа, шейки очистить, порѣзать, положить в кашу вмѣстѣ с жиромъ, который находится внутри раковъ. Желтки растереть добѣла, смѣшать с кашей, прибавить соли, мушкатнаго орѣха, смѣшать осторожно с взбитыми белками, выложить в форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь. Подавая на столъ, выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: $\frac{1}{8}$ ф. раковаго масла вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ лож. муки, проварить, развести сливками и бульономъ, в которомъ варились раки, всыпать соли и мушкат. орѣха; 3 желтка взбить добѣла и передъ самой подачей къ столу, вылить ихъ в соусъ, быстро мѣшая, облить пудингъ и подать.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. рису, 6—7 яицъ, соли, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. или хорош. чухонск. масла, 30—35 раковъ. На соусъ: $\frac{1}{8}$ ф. раков. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 2 стак. сливокъ, 1 стак. бульону, 3 желтка, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха.

1126. Пудингъ изъ куръ. Обжарить сочно 3 молодыхъ жирныхъ курицы, кожу снять прочъ, обобрать мясо с костей, очень мелко изрубить, положить намоченной в сливкахъ и отжатой булки, сливочнаго или раковаго масла, соли, перцу, мушкат. орѣха, порубить еще, протереть, положить раковыхъ шеекъ, очищенныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ, желтки, растертыя добѣла и взбитые белки, размѣшать, выложить в форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить в кастрюлю с горячей водой такъ, чтобы вода доходила только до краевъ формы и варить $\frac{1}{2}$ часа, подливая кипятку, если вода будетъ выкипать. Выложить на блюдо, облить соусомъ изъ шампинионовъ или раковымъ соусомъ.

Выдать: 3 курицы, 1 франц. булку, $\frac{1}{2}$ ф. сливочн. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, соли, перцу, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, 7 яицъ, 30 раковъ, 1 лож. масла, 2 сухаря. На соусъ изъ шампинионовъ № 381 или на раковый соусъ № 383.

1127. Пудинг итальянский на дрожжах. Заварить муку $1\frac{1}{2}$ стак. кипящего молока, вымешать хорошенько, вбить желтки, положить дрождей, растопленного сливочного масла, соли и пшну от 2 бѣлковъ, бить до тѣхъ поръ, пока начнетъ отставать отъ ложки, переложить въ форму, смазанную масломъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, поставить въ кастрюлю съ теплой водой, поставить на плиту, варить около часа, подливая кипятку. Подавая, выложить на блюдо. Отдѣльно подать горячее сливочное масло.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, соли, 2 лож. дрож., $2\frac{1}{2}$ лож. масла, 4 желтка, 2 бѣлка, 1 лож. масла смазать форму.

1128. Пудинг бисквитный съ лимономъ. Хорошій большой лимонъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было проколоть его соломенкою, обтереть насухо салфеткой, протереть сквозь сито; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ цедрой, снятой съ лимона, протертымъ лимономъ и взбитыми бѣлками, подсыпая понемногу картофельной муки, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда испечется, выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

Выдать: 1 большой лимонъ, 3 лож. картофеля. муки, 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 полн. лож. сливочн. масла, 2 сухаря.

1129. Пудингъ изъ саго съ фисташками. Сварить бѣлое саго въ молокѣ какъ сказано въ № 1118, остудить. Фисташки очистить отъ скорлупы, мелко истолочь съ сахаромъ смѣшать съ кашей, положить желтки, растерые добѣла съ сахаромъ, взбитые въ пшну бѣлки, осторожно размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подать съ сабаіономъ или миндальнымъ соусомъ.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ стак. бѣл. саго. 3 стак. цѣльн. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, 4 яйца, кусочекъ ванили, $\frac{1}{3}$ ф. фисташекъ, 2 сухаря. На сабаіонъ № 423 или № 426.

1130. Пломъ-пудингъ. Почечный жиръ мелко изрубить, смѣшать хорошо съ мозгомъ изъ костей, положить натертой на теркѣ булки, сахару, 3 желтка, мелко толченого мускатнаго орѣха, изюму безъ косточекъ или кишмишу, коришки, мелко пошникованнаго сладкаго миндаля, цукатовъ, померанцовой корки, влить $\frac{1}{2}$ рюмки рому, вымѣшать хорошенько, положить пшну отъ 8 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ другую кастрюлю съ кипяткомъ, варить часть, подливая кипятку. Когда будетъ готовъ, осторожно выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 ложки муки развести теплой водой, положить мелкаго сахару, ложку масла, влить 2 рюмки рому или араку, размѣшать, прокипятить, не переставая мѣшать, влить рюмку спирту, облить пудингъ, зажечь и сейчасъ же подать, или облить сабаіономъ и ромомъ, зажечь.

Или смѣшать хорошенько $\frac{1}{2}$ франц. булки (5 коп.) натертой на теркѣ, $\frac{1}{3}$ ф. почечнаго жира, $\frac{1}{3}$ ф. мозга изъ костей, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ста-

кана сахару, $\frac{1}{2}$ стак. кишмишу, $\frac{1}{2}$ стак. коришки, $\frac{1}{8}$ ф. цукатовъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, мускат. орѣхъ, 3 яйца, влить $\frac{2}{3}$ рюмки мадеры, столько же малаги, $\frac{1}{2}$ рюмки рому, размѣшать, переложить въ салфетку, смазанную масломъ, опустить въ кипятокъ, варить подъ крышкою $3\frac{1}{2}$ часа.

Коринку и кишмишъ нужно перебрать, вымыть и насухо вытереть; цукаты мелко покрошить.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. почечн. жира, $\frac{1}{4}$ ф. мозговъ изъ костей, $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 3 желтка, $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха, $\frac{1}{2}$ рюмки рому, $\frac{1}{4}$ ф. коришки, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ стак. сладк. миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 8 бѣлковъ, 1 лож. масла, (2 сухаря).

1131. Суфле. (пропор. на 8 челов.). Вскипятить въ кастрюлѣ сливки съ сливочнымъ масломъ, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, муку, выбить хорошенько, остудить, смѣшать съ желтками, стертыми добѣла съ сахаромъ, корицей, ванилью и взбитыми въ густую пшну бѣлками, переложить въ глубокое фарисовое или металлическое блюдо, вставить въ не очень жаркую печь на 20—25 минутъ. Подать въ томъ же блюдѣ. Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 стак. растоплен. сливоч. масла, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 8 яицъ, 1 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толчен. корицы, 1 вершокъ ванили.

1132. Суфле съ вареньемъ. Стереть добѣла желтки съ сахаромъ, прибавить толченой корицы и лимонной цедрой. Бѣлки взбить въ густую пшну, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу картофельную муку. Въ глубокое блюдо положить вишневаго или малиноваго варенья, выложить на него приготовленное суфле, вставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: 7 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ лож. корицы, 1 лимонъ, 2 стол. лож. картофеля. муки, 1 стак. варенья.

1133. Суфле изъ саго. Положить въ кастрюлю масло и муку, поставить на плиту, чтобы кипѣло; когда мука подрумянится, развести вскипяченными 1 разъ сливками, вливая понемногу, вымѣшать хорошенько, остудить. Американское бѣлое саго отварить въ водѣ, откинуть на сито, смѣшать съ завареной мукой, цедрой, стертой на сахаръ съ 1 лимона, желтками, выбить лучше, положить пшну отъ бѣлковъ, смѣшать. Глубокое блюдо смазать сливочнымъ масломъ, переложить въ него суфле, вставить въ печь на 20 минутъ. Когда поднимется и хорошо зарумянится, подать въ томъ же блюдѣ. Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сливочн. масла, 2 лож. муки, $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. американск. саго, 1 лимонъ, 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ стак. сахара.

1134. Суфле съ картофельной мукой заварное. Положить въ кастрюлю сливочное масло, картофельную муку, мелкій сахаръ, ваниль, развести все это цѣльнымъ молокомъ или сливками, поставить на плиту, держать на огнѣ, пока погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, остудить, положить желтки, выбить какъ можно лучше, смѣшать съ взбитыми въ густую пшну бѣлками и сейчасъ же переложить въ кастрюлю, обложенную смазанной сливочнымъ ма-

сломя бумагою, вставить въ горячую печь. Когда будетъ готово, выложить осторожно на блюдо. Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

Выдать: 1/4 ф. сливочн. масла, 1/4 ф. картоф. муки, 1 стак. сахара, 3 стак. сливокъ, 1/2 палочки ванили, 8 яицъ, 2 лож. масла смазать бумагу.

1135. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ. Свѣжіе грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, истолочь очень мелко, подливая понемногу бѣлка, сложить въ кастрюлю, прибавить 5 желтковъ, мелкаго сахару, сливокъ, размѣшать, поставить на плиту, варить, пока сдѣлается густо какъ сметана, но не кипитить, остудить, протереть сквозь сито, смѣшать осторожно съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками, переложить въ глубокое блюдо или суфлейницу, вставить въ печь, чтобы запеклось. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: 3/4 ф. грецк. орѣховъ, 7 желтковъ, 12 бѣлковъ, 1 стак. сахару, 1/2 стак. сливокъ.

1136. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ и фисташекъ. Очистить отъ скорлупы орѣхи и фисташки, истолочь ихъ очень мелко, подливая понемногу розовой воды; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ толчеными орѣхами и фисташками, мелко покрошенными цукатами, толченой и просѣянной корицей, сухарями, положить взбитые въ густую пѣну бѣлки, размѣшать осторожно, переложить въ суфлейницу или глубокое блюдо, запечь въ умѣренной печи.

Выдать: 1/3 ф. орѣховъ, 1/3 ф. фисташекъ (безъ скорлупы), 1/4 ф. цукатовъ, 1 стак. сахару, 8 яицъ, 6 лож. розовой воды, 1/2 стак. толчен. сухарей, корицы или ванили.

Вмѣсто грецкихъ орѣховъ можно взять тоже количество сладкаго миндаля.

1137. Суфле шоколадное. Муку, сметану, тертый шоколадъ, немного толченого и просѣяннаго кардамона и корицы вскипятить, мѣшая, остудить; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ шоколадомъ, положить взбитые бѣлки, переложить въ глубокое фаянсовое блюдо, поставить въ печь на 3/4 часа. Подать сливки.

Выдать: 2 стак. самой свѣжей сметаны, 1/2 стак. муки, 3 зерна кардамона, 1/8 ф. шоколаду, 1/3 стак. сахару, 6 яицъ, корицы или ванили.

1138. Суфле миндальное. Сладкій и 10 шт. горькаго миндаля очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая понемногу молока, положить желтки, сахаръ, сокъ изъ лимоновъ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока поднимется, положить муку и взбитые бѣлки, размѣшать, переложить въ глубокое блюдо, вставить въ печь на 15—20 минутъ.

Выдать: 1/2 ф. сладк. миндаля и 10 шт. горьк., 2 лож. муки, 8 яицъ, 2 лимона.

1139. Суфле съ ванилью заварное. Положить въ кастрюлю сливочное масло, сахаръ, картофельную и пшеничную муку, ваниль, развести цѣльнымъ молокомъ или не очень густыми сливками, поставить на плиту, варить, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ, отставить, остудить, вбить по одному

желтки, не переставая мѣшать, положить взбитые бѣлки и сейчасъ же переложить въ глубокое блюдо или форму, смазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1/2 лож. сливоч. масла, 1/4 ф. картоф. муки, 1/8 ф. пшеничн. муки, 1/4 ф. сахару, 1/2 палочки ванили, 1 бут. молока или сливокъ, 9 яицъ.

1140. Воздушный пирогъ изъ свѣжихъ яблокъ. Кислосладкія яблоки испечь, протереть сквозь рѣшето, положить мелкаго сахара, растереть хорошенько, осторожно смѣшать со взбитыми бѣлками, сложить на блюдо горкой, обсыпать сахаромъ и сейчасъ же вставить въ печь на 15—20 минутъ. Подается горячий. Подать мелкій сахаръ и сливки.

Выдать: 5—6 больш. яблокъ, 8 яицъ, 1/2 стак. сахара.

Точно такъ же готовится воздушный пирогъ изъ айвы. Изъ оставшихся желтковъ сдѣлать сабаюнъ къ какому нибудь пудингу.

1141. Воздушный пирогъ изъ чернослива. Черносливъ перемять, сварить въ водѣ до совершенной мягкости, слить всю воду, протереть сквозь сито, положить мелкаго сахара, размѣшать. Бѣлки подыять, смѣшать съ пюре изъ чернослива, переложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ. Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

Выдать: 1 1/2 стак. чернослива, 1/2 стак. сахара, 7 яицъ.

1142. Воздушный пирогъ съ картофельною мукой. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, всыпать картофельную муку, размѣшать. Бѣлки взбить въ холодномъ мѣстѣ въ густую пѣну, смѣшать съ желтками, сложить на блюдо, поставить въ печь на 1/2 часа.

Выдать: 7 яицъ, картофельн. муки 1 1/2 стол. лож., сахару 2/3 стак.

1143. Воздушный пирогъ изъ земляники или малины и другихъ ягодъ. Малину, клубнику и пр. протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и взбитыми бѣлками, переложить на блюдо, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 15 минутъ. Подать сахаръ и сливки.

Если ягоды, изъ которыхъ дѣлается пирогъ, очень сладки,—сахару нужно меньше.

Выдать: 3 стак. ягодъ, 1 1/2 стак. сахара, 7 яицъ.

1144. Воздушный пирогъ изъ апельсина. Большой апельсинъ положить въ кастрюлю, налить горячей водой, поставить на плиту и сварить такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломенкою, обтереть салфеткой, выпутъ всѣ зерна, протереть сквозь сито, всыпать мелкаго сахара и тереть добѣла съ желтками, затѣмъ смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ глубокое блюдо, вставить въ печь.

Выдать: 1 апельсинъ, 1/2 стак. сахара, 7 яицъ.

Точно такъ же готовится воздушный пирогъ изъ лимона.

Чтобы лимонъ или апельсинъ во время варки не всплывалъ поверхъ воды, нужно положить сверху березовыя лучинки.

1145. Воздушный пирогъ изъ крыжовника. Созрѣвшій красный крыжовникъ перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, протереть сквозь сито, сложить опять въ кастрюлю и варить, пока погустѣетъ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, положить мелкаго сахара, 2 бѣлка, толченой корицы, или лимонной цедры, сбивать, пока не погустѣетъ, смѣшивать съ взбитыми бѣлками, переложить на блюдо, присыпать сахаромъ, поставить въ печь на 15—20 минутъ. Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

Выдать: 4 стак. крыжовника, 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, корицы или лимон. цедры.

1146. Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ. Вынуть косточки изъ свѣжихъ абрикосовъ, сложить ихъ въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, налить немного воды, разварить, протереть сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и пѣною отъ бѣлковъ, переложить на блюдо, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 15 минутъ.

Выдать: 10 абрикосовъ, 7 яицъ, $\frac{2}{3}$ стак. сахара.

1147. Воздушный пирогъ изъ яблокъ на желткахъ. 5 кисловатыхъ яблокъ испечь, протереть; 6 желтковъ растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ яблочнымъ пюре и взбитыми въ пѣну 6 бѣлками, переложить на блюдо, сгладить. 2 бѣлка взбить отдѣльно въ густую пѣну, влить какого угодно сырону, чтобы подкрасить бѣлки, разложить ихъ кучками сверху пирога, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ.

Выдать: 5 яблокъ, 8 яицъ, 1 лож. очень густого сырону, $\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1148. Пирогъ изъ меринги. Влить въ кастрюлю 2 бут. цѣльнаго молока, поставить на плиту, дать вскипеть. Бѣлки взбить въ очень густую пѣну, спускать ложкою въ кипящее молоко, накрыть кастрюлю крышкою, варить 5 минутъ, вынуть меринги друшлаковою ложкою на сито, а молоко остудить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, развести остывшимъ молокомъ, всыпать толченой корицы, поставить на плиту, держать, пока не погустѣетъ, не переставая мѣшать. Сложить на блюдо мерингу, залить молочнымъ соусомъ, присыпать сахаромъ и корицей, вставить въ печь на 10—15 минутъ.

Выдать: 2 бут. молока, 8 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, корицы.

1149. Суфле изъ лимона (проп. на 12 челов.). Снять всю цедру съ 2 большихъ лимоновъ, отварить ихъ въ водѣ до мягкости, протереть сквозь сито; желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить протертые лимоны, картофельной и пшеничной муки, смѣшать съ бѣлками, сбитыми въ очень густую пѣну, переложить на металлическое или фаянсовое блюдо, вставить въ легкую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подать сахаръ и сливки.

Выдать: 2 лимона, 2 стак. сахару, 20 желтковъ, 8 бѣлковъ, 2 лож. картофеля. муки пополамъ съ пшеничи.

1150. Вишни въ сметанѣ. Очистить вишни отъ косточекъ, смѣшать ихъ съ сахаромъ. Взбить самую свѣжую сметану съ яйцами, положить муки, $\frac{1}{3}$

стак., сахару, толченой корицы, всыпать вишни, смѣшать, переложить на блюдо, вставить въ печь, чтобы хорошо запеклось.

Выдать: 3 стак. очищен. вишенъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толчен. корицы, $\frac{1}{3}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ стак. самой свѣжей сметаны. Въместо вишенъ можно взять черную смородину.

1151. Воздушный пирогъ изъ шепталы. Шепталу перемять, сложить въ кастрюлю, налить воды, чтобы чуть покрыла шепталу, разварить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣла, протереть сквозь сито, остудить, смѣшать съ сахаромъ, лимоннымъ сокомъ, взбитыми бѣлками, сложить на блюдо, сгладить, присыпать сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. шепталы, 7 бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 лимонъ. Подать сливки и сахаръ.

1152. Фаршированные сливы въ слоеномъ тѣстѣ. Приготовить слоеное тѣсто, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, обложить имъ дно и бока кастрюли или формы, смазанной масломъ, присыпать тертой и обжаренной въ маслѣ булкой, сахаромъ и корицей. Вынуть косточки изъ венгерскихъ или другихъ сливъ, вложить вместо нихъ по одной очищенной отъ кожицы миндальнѣ, сложить въ кастрюлю, пересыпая сахаромъ, корицей и гвоздикой, прикрыть тѣстомъ, вставить въ печь не очень горячую на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, присыпать сахарной пудрой.

Выдать: 50 сливъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 2 лож. тертой булки, корицы, 50 зеренъ сладк. миндаля, 4 зерна гвоздики. На слоеное тѣсто № 133.

1153. Яблоки въ тѣстѣ запеченныя. Яблоки, очистить, разрезать каждое на 4 доли, вынуть сердцевинки и сѣмечки, обсыпать сахаромъ, поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить пшеничной муки, взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, обмакивать каждый кусокъ яблока въ тѣсто, класть на противень, смазанный масломъ, залить оставшимся тѣстомъ, поставить въ печь. Когда печенется, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: 6 яблокъ, 1 стак. сахару, 7 яицъ, $\frac{1}{3}$ стак. муки.

Или приготовить слоеное тѣсто, тонко раскатать, порѣзать; яблоки вычистить, завернуть каждое въ кусокъ тѣста, испечь, обсыпать сахарной пудрой.

1154. Яблоки въ тѣстѣ жаренныя. Приготовить тѣсто изъ молока, муки, пива, размѣшать, вбить желтки, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать. Яблоки очистить, порѣзать ломтиками, вынуть сердцевину, обмакнуть каждый ломтикъ яблока въ приготовленное тѣсто, опускать въ кипящій фритюръ или масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

Тѣсто нужно готовить передъ самымъ жареньемъ. Можно прибавить въ него 1 лож. дрождей.

Выдать: 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 6 яблокъ, $\frac{3}{4}$ ф. масла, молока почти 1 стак., $\frac{1}{2}$ стак. пива.

1155. **Цветы белой акации или черемухи в ялярѣ.** Желтки разбить со сливками, всыпать муку, сахаръ. Размѣнать хорошенъко, положить хорошо взбитые бѣлки, смѣшать, обмакивать въ это тѣсто вѣточки цвѣтовъ бѣлой акации или черемухи, бузины, опускать въ кипящее чухонское масло, зарумянить со всѣхъ сторонъ, вынуть на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ.

Выдать: 5 яицъ, 1 стак. муки, 6 лож. сливокъ, сахару.

1156. **Шарлотка изъ чернаго хлѣба съ яблоками.** Кислые яблоки (антоновскія) очистить, вынуть сердцевинки, порѣзать мелко. Натереть на теркѣ черстватаго чернаго хлѣба; взять поровну яблокъ и хлѣба (по 3 стак.). Смазать форму пожирнѣе масломъ, обсыпать сухарями изъ чернаго хлѣба, положить рядъ натертаго хлѣба, рядъ яблокъ, посыпать сахаромъ, положить кусочками чухонскаго масла, опять рядъ хлѣба, рядъ яблокъ, сахаръ, масло и т. д. Разбить желтки со сметаной и сахаромъ, смѣшать съ взбитыми бѣлками, облить шарлотку, поставить въ горячую печь на 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо; отдѣльно подать сливки и сахаръ.

Выдать: 3 стак. тертаго хлѣба, 6—8 яблокъ, 1 стак. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 яйца, 1 стак. сметаны, 2 лож. масла смазать форму.

1157. **Шарлотка съ виномъ постная.** Кисловатые яблоки испечь, протереть сквозь сито; срѣзать только корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, смочить ихъ хорошенъко краснымъ виномъ, обсыпать сахаромъ, обложить этими гренками дно и бока, смазанной орѣховымъ масломъ формы или кастрюли, середине наполнить протертыми яблоками, смѣшанными съ сахаромъ, лимонной цедрой и малиновымъ вареньемъ, прикрыть ломтиками булки, скропить масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 франц. булку въ 5 коп., 10 яблокъ, 1 стак. сахару, 2 стак. красн. вина, $\frac{1}{2}$ стак. варенья, $\frac{1}{2}$ стак. масла, цедру съ 1 лимона.

1158. **Шарлотка изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками.** Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать ее тонкими ломтиками; разбить яйца съ молокомъ и сахаромъ, смочить хорошо всѣ гренки, обложить ими дно и бока, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями формы. Яблоки очистить, мелко порѣзать, (сердцевинки прочь), смѣшать съ сахаромъ и толченой корицей, наполнить ими середину формы, положить кусочками масла, прикрыть гренками, положить сверху 1 лож. масла, присыпать сухарями, закрыть крышкой, положить на нее горячихъ углей, вставить въ печь.

Выдать: 1 франц. булку, 3 стак. молока, 3 яйца, 8 яблокъ, 1 стак. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, корицы 2 чайн. лож.

1159. **Шарлотка другимъ манеромъ.** Очистить кислосладкія яблоки, нарѣзать ихъ ломтиками, смѣрить стаканомъ; сколько выйдетъ яблокъ, столько взять такихъ же ломтиковъ сдобнаго бѣлаго хлѣба, подсушить и класть рядъ яблокъ, рядъ хлѣба, пересыная сахаромъ; разболтать хорошенъко сливки съ яйцами, облить уложенныя въ кастрюль яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются мягкими, присыпать сверху толченой корицей и сахаромъ, вставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 1 сдобную булку, 6 яблокъ, 2 стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 6 яицъ, корицы.

1160. **Яблоки съ рисомъ.** Цѣльное молоко вскипятить, всыпать перемытый рисъ, сварить не очень крутую кашу, остудить. Яблоки очистить отъ кожицы, вынуть сердцевинки, порѣзать кружками, обсыпать сахаромъ и корицей. Глубокое блюдо или невысокую форму смазать чухонскимъ масломъ, положить слой каши, рядъ яблокъ, немного масла, опять каши и яблокъ; желтки растереть съ сахаромъ, развести сливками, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣнать, вылить на яблоки, вставить въ печь. Яблоки можно предварительно проварить въ водѣ съ сахаромъ.

Выдать: 1 бут. молока, 1 стак. рису, 10 яблокъ, 1 стак. сахару, корицы, 6 яицъ, 2 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

1161. **Яблоки фаршированные со сливками.** Очистить яблоки отъ кожицы, вынуть выемкой сердцевинки, цѣлыя отварить въ бѣломъ винѣ съ сахаромъ. Миндаль очистить, очень мелко столочь. Желтки растереть съ сахаромъ, развести сливками, смѣшать съ корицей, взбитыми бѣлками и толченымъ миндалемъ, залить уложенныя на блюдѣ, нафаршированныя малиновымъ вареньемъ яблоки, вставить въ печь на 15 минутъ.

Выдать: 8 яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 4 зерна горьк. миндаля, $1\frac{1}{2}$ стак. бѣл. вина, $\frac{2}{3}$ стак. сахару, 6 яицъ, корицы $\frac{1}{2}$ чайн. лож., $\frac{1}{2}$ стак. варенья безъ сырона, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

1162. **Маритонъ изъ яблокъ.** Яблоки очистить отъ кожицы, половину порѣзать тонкими кружками, другую разварить въ бѣломъ винѣ съ сахаромъ, протереть сквозь сито, прибавить кишмишу или изюму безъ косточекъ, немного ананаснаго сока или сырона и порѣзанныя яблоки. Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать тонкими ломтиками, обложить ими дно и бока формы, смачивая каждый ломтикъ разогрѣтымъ чухонскимъ масломъ, и обсыпая сахаромъ, въ середину переложить яблоки, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, выложить на блюдо, убрать вареньемъ или облить какимъ угодно сырономъ.

Выдать: 1 франц. булку, 10—12 яблокъ, 1 стак. сахару, $1\frac{1}{2}$ стак. вина, $\frac{1}{2}$ стак. изюму, 1 лож. ананас. сока или сырона, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла.

1163. **Яблоки съ взбитыми бѣлками (pompes meringues).** Кисловатые яблоки очистить отъ кожицы, вынуть выемкой сердцевину, обсыпать каждое сахаромъ, уложить одно около другого въ широкую кастрюлю на растопленное масло, закрыть крышкой, тушить, пока сдѣлаются мягкими. Бѣлки взбить въ очень густую пѣну, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара. Яблоки нафаршировать вареньемъ, уложить на глубокое блюдо, облить взбитыми бѣлками, сгладить ножомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ умѣренную печь на $\frac{1}{2}$ часа, а когда чуть зарумянятся, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: 8 яблокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 стак. сахару, 6 бѣлковъ, 1 стак. варенья.

1164. Яблоки съ ромомъ. Не очень крупныя, кисловатые яблоки очистить отъ кожицы, осторожно, чтобы не попортить яблока, вырезать выемкой сердцевину, уложить въ кастрюлю или тазикъ, въ которомъ варить варенье, прибавить мелкаго сахара, кусокъ корицы, лимонной или апельсиновой корки, налить воды, поставить на плиту, варить, вынимая ложкой тѣ, которыя сдѣлаются мягкими, укладывая пирамидкой на фаянсовое блюдо. Воду въ которой варились яблоки, уварить до густоты сырона, облить имъ уложенныя на блюдо яблоки, обсыпать мелкимъ сахаромъ, скропить хорошенько ромомъ, который и зажечь въ ту самую минуту какъ подавать къ столу.

Выдать: 8—10 яблокъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 1 палочку корицы, корку съ 1 лимона или апельсина, $\frac{1}{2}$ стак. бѣл. рому.

1165. Тимбаль изъ рису съ яблоками. Отварить рисъ въ водѣ до половины, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой, дать ей стечь совершенно, сложить въ кастрюлю съ кускомъ чухонскаго масла, налить горячимъ молокомъ такъ, чтобы рисъ былъ едва имъ покрытъ, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Кислосладкія яблоки очистить отъ кожицы, мелко настрогать, смѣшать съ перемытымъ кншмишемъ, мелкимъ сахаромъ, толченой и просѣянной корицей, аракомъ или ромомъ. Кастрюлю или форму смазать масломъ, обсыпать сухарями, уложить рядами рисъ и яблоки, прикрыть, смазаннымъ масломъ кружкомъ изъ бумаги, вставить въ печь на 1 часъ. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить какимъ нибудь сыропомъ.

Выдать: 1 стак. рису, 2—2 $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. кншмишу, 1 чайн. лож. корицы, 1 стак. сахару, 3 лож. араку, 2 сухаря.

1166. Пирогъ изъ яблокъ съ заварнымъ тѣстомъ. Вскипятить молоко съ масломъ, всыпать, мѣшая пшеничную муку, дать сгустѣть, отставить и сей часъ же, въ горячее тѣсто вбить по одному, не переставая мѣшать, 4 цѣлыхъ яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахару, на который стереть предварительно цедру съ 1 лимона, выбить хорошенько. Когда тѣсто остынетъ, вбить еще 5 желтковъ и мѣшать $\frac{1}{2}$ часа, чтобы тѣсто побѣлѣло. Яблоки очистить, нарезать тоненькими ломтиками. Смазать форму масломъ, (или глубокое блюдо) обсыпать сухарями, влить немного тѣста, положить на него яблоки, опять тѣста, яблоки, и т. д.; послѣдній слой долженъ быть изъ тѣста, закрыть крышкой, вставить въ другую большую кастрюлю съ горячей водой, варить на плитѣ 1 часъ съ четвертью. Если готовится пирогъ на блюдѣ, нужно сверху присыпать сахаромъ и вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: 2 $\frac{1}{2}$ стак. молока, 1 стак. муки, 4 яйца и 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 лимонъ, 6—7 яблокъ, 3 сухаря, $\frac{1}{8}$ чухонск. масла.

1167. Сладкій пирогъ изъ рису съ свѣжими сливами. Сварить рисъ въ бѣломъ винѣ съ ложкой сливочнаго масла и кускомъ корицы, которую потомъ вынуть прочь; остудить, вбить желтки, смѣшать съ взбитыми въ густую пѣну бѣлками. Свѣжія сливы очистить отъ косточекъ, отварить въ винѣ

съ сахаромъ и лимонной коркой, уложить на глубокое блюдо рядами рисъ и сливы, вставить въ печь на 15—20 минутъ. 6 желтковъ растереть добѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, смѣшать съ 1 стаканомъ вина, въ которомъ варились сливы, поставить на огонь, взбить вѣнчикомъ какъ сабаюнъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 стак. рису, 1 бут. бѣл. вина, 1 лож. масла, 1 небольш. палочку корицы, 5 желтковъ, 8 бѣлковъ, 1 стак. сахару, цедру съ 1 лимона. На подливку: 6 желтковъ, 2 лож. сахару.

1168. Сладкій пирогъ изъ рису съ малиной. Отварить рисъ въ молокѣ; масло растереть добѣла, вбить желтки, смѣшать съ мелко понижкованнымъ сладкимъ миндалемъ, сахаромъ, рисомъ и взбитыми бѣлками, уложить на глубокое блюдо рядами рисъ и малину, смѣшанную съ мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подать мелкій сахаръ, или сахаръ и сливки.

Выдать: 1 стак. рису, 3 стак. молока, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 6 яицъ, 2 ф. малины, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 1 стак. сахару.

1169. Рисъ съ бешмелемъ. Перемытый рисъ отварить въ водѣ до половины, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ такъ, чтобы оно только равнялось съ рисомъ, но не покрывало его, отварить съ 2 ложками масла до готовности; тогда уложить его вѣнчикомъ на круглое фаянсовое блюдо, а средину наполнить бешмелемъ приготовленнымъ такъ: размѣшать сливки съ яйцомъ и мукою, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ, отставить, остудить, мѣшая, вбить желтки по одному, всыпать мелкаго сахара, мелко крошеной лимонной цедры, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа, дать хорошо зарумяниться. Когда будетъ готово, вынуть, полить ромомъ и лимоннымъ сокомъ, присыпать мелкимъ сахаромъ и подать.

Выдать: 1 ф. рису, 2 лож. несолен. чухонск. масла, 2 стак. сливокъ, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, лимон. цедры, 2 лож. бѣл. рому, 1 лож. лимон. сока, $\frac{1}{8}$ стак. муки.

1170. Рисъ со сливами холодный. Сварить въ молокѣ съ масломъ $\frac{1}{2}$ стак. рису такъ, чтобы онъ былъ разсыпчатый, смѣшать съ сахаромъ, ванилью или анельсиновой коркой, уложить вѣнчикомъ на фаянсовое круглое блюдо, средину наполнить сбитыми съ сахаромъ и ванилью сливками, убрать вишневымъ или малиновымъ вареньемъ и подать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. рису, $\frac{4}{2}$ стак. молока, 1 лож. сливочн. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1171. Сладкій пирогъ съ макаронами. Чухонское масло растереть добѣла, влить по одному, не переставая мѣшать, желтки, положить лимонной цедры, стертой на сахаръ, какого нибудь ягодаго мармелада, муки, мелко поломанныхъ тонкихъ макаронъ, (соломки) смѣшать съ взбитыми бѣлками, выложить на глубокое блюдо, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 30—40 минутъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 яиц, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, 3 лож. муки, $\frac{1}{8}$ ф. макарон, цедры съ 1 лимона, $\frac{3}{4}$ стак. какогонибудь мармеладу.

1172. Бисквитный пирогъ съ сабаіономъ. (Пропор. на 8 челов.). Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, стаканъ пшеничной или картофельной муки, ванили или лимонной цедры, положить взбитые въ очень густую пѣну бѣлки. Широкою кастрюлю слегка смазать сливочнымъ масломъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ или картофельной мукой, вылить тѣсто, вставить въ печь на 1 часъ. Когда будетъ готовъ, осторожно выложить на блюдо, сдѣлать ножомъ небольшой надрѣзъ посрединѣ, влить вина, поставить въ печь на нѣсколько минутъ, потомъ облить сабаіономъ и подать.

Выдать: 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. очень мелко толченнаго сахару, 1 стак. муки, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. вина, ванили. На сабаіонъ № 423.

1173. Бисквитный пирогъ со сбитыми сливками. Приготовить тѣсто какъ сказано выше, вылить его въ бумажную коробку, смазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, или въ форму для торта. Когда испечется, дать остыть, осторожно вынуть на блюдо, покрыть сливками, сбитыми съ сахаромъ и ванилью, убрать малиновымъ или вишневымъ вареньемъ.

Выдать: 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ чашки картофельн. муки, $\frac{2}{3}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1174. Сладкій пирогъ на сметанѣ. Сливочное масло растереть все въ одну сторону, пока побѣлѣетъ; желтки растереть съ сахаромъ отдѣльно тоже добѣла, смѣшать съ масломъ, лимонной цедрой стертой на сахаръ, мукою, подсыпая ее понемногу, сливками, сметаной и взбитыми въ пѣну бѣлками, вылить въ глубокую сковороду, испечь въ умѣренной печи, переложить на блюдо, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 6 яицъ, 1 стак. очень густыхъ сливокъ, 1 стак. самой свѣжей, густой сметаны, 1 стак. муки, ванили 1 вершокъ или лимонной цедры.

1175. Омлетъ съ вареньемъ. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить толченой корицы, растопленнаго масла ложки три, муки и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать. Положить на большую сковороду 1 ложку масла, поставить на плиту, разогрѣть до самаго горячаго состоянія, вылить тѣсто и сейчасъ же вставить въ горячую печь на 15 минутъ, вынуть, положить варенья безъ сырона, быстро свернуть въ трубку, чтобы не остыло, поставить въ печь еще на 5 минутъ, переложить на блюдо, разрѣзать наискось, присыпать сахаромъ.

Выдать: 9 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{3}{8}$ стак. сухой муки, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стак. варенья.

1176. Коровай изъ булки. Срѣзать корки съ черствой французской булки, натереть ее на теркѣ, сложить въ чашку, налить молокомъ, дать постоять съ часъ; потомъ растереть ложкой хорошенько, чтобы небыло комочковъ,

всыпать сахаръ, положить немного лимонной цедры, вбить желтки, влить растопленнаго масла, вымѣнать хорошенько, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подать къ нему сливки или какойнибудь сладкій соусъ изъ ягодъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ франц. булки, $\frac{1}{2}$ стак. молока, лимон. цедры, $\frac{1}{3}$ стак. сахару, 2 лож. масла, 4 яйца.

1177. Пирогъ съ вареньемъ изъ черной смородины. Очистить отъ кожицы, истолочь мягко сладкій и горькій миндаль, подливая по каплѣ воды, положить цедру съ лимона, стертую на сахаръ, растереть хорошенько, смѣшать съ вареньемъ и пѣной отъ бѣлковъ, переложить въ глубокое блюдо, присыпать сверху сахаромъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 8 яицъ, 1 стак. сладк., 10 зеренъ горьк. миндаля, 1 стак. варенья изъ черной смородины, 1 лимонъ, 2 лож. сахару.

1178. Сладкій пирогъ съ корицей. Взбить метелкой въ густую пѣну яйца съ сахаромъ, всыпать муку, толченую корицу, развести вскипяченными, остывшими сливками, размѣшать, вылить на металлическое блюдо, запечь, присыпать сверху мелкимъ сахаромъ и корицей.

Выдать: 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 лож. корицы, 3 стак. сливокъ (1 бут.), $\frac{1}{4}$ ф. муки.

1179. Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба. Венгерскія или другія сливы сполоснуть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы она едва покрыла сливы, варить до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются совершенно мягкими, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, протереть сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и виномъ. Натереть на теркѣ французскую булку, устлать ею дно металлическаго блюда, смазаннаго масломъ, сверху положить пюре изъ сливъ, прикрыть тертой булкой, присыпать сахаромъ, скропить масломъ, запечь.

Выдать: 2 ф. сливъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 стак. бѣл. вина, 2 булки по 3 коп., 3 лож. масла.

1180. Сладкій пирогъ изъ бисквитовъ. Уложить на блюдо покушныя, или лучше, домашнія бисквиты, смачивая каждую розовой водой съ сахаромъ. Густые сливки смѣшать съ ложкой розовой воды, сахаромъ, лимоннымъ сокомъ и цедрой, сбивать на льду въ одну сторону, пока не сдѣлаются густыми какъ для крема, облить уложенныя на блюдо бисквиты, присыпать мелко порошенными цукатами и подать.

Выдать: на бисквиты №№ 1269 и 1264, 2 стак. густыхъ сливокъ, розовой воды, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{8}$ ф. цукатовъ.

1181. Сладкій пирогъ съ маномъ. Хорошій, не горькій макъ обдать 2 раза кипяткомъ, слить всю воду, макъ растереть деревяннымъ пестикомъ или скалкой, подсыпая мелкаго сахару, положить мелко порубленнаго слад-

каго миндаля и растертые съ сахаромъ, добѣла желтки, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, подсыная картофельной муки. Смазать металлическое блюдо сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ него приготовленное тѣсто, вставить въ легкую печь на 15 минутъ. Бѣлки нужно взбить въ очень густую пѣну, въ холодномъ мѣстѣ или на льду, смѣшать осторожно и сей-часъ же вставить въ печь, чтобы они не успѣли опастъ.

Выдать: 1 стак. маку, 1/2 стак. сахару, 1/8 ф. сладк. миндаля, 6 яицъ, 1 лож. картофельн. муки, 1 лож. масла, 2 сухари.

1182. Сладкая витушна съ миндалемъ тирольская. Взять 1/2 ф. чухонскаго масла, 5 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца, 6 ложекъ молока, муки, 2 лож. дрождей, замѣсить тѣсто и дать ему хорошо взойти. Разбить хорошенько 4 желтка и 2 яйца, всыпать 1/4 ф. мелкаго сахара, 1/2 ф. сладкаго миндаля, мелко истолченнаго съ 2 лож. розовой воды, мелко покрошенной померанцовой корки, размѣшать. Когда тѣсто взойдетъ, вымѣсить его, раскатать въ круглую лепешку, покрыть ее миндальной массой, свернуть туго въ трубку, переложить на листъ, смазанный масломъ, соединить концы, смазать яйцомъ, густо посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: на тѣсто: 1 ф. чухонск. масла, 5 желтковъ, 2 цѣлыхъ яйца, 6 лож. молока, 2 лож. дрождей, 2 ф. муки. На массу: 4 желтка, 2 яйца, 1/4 ф. сахару, 1/2 ф. миндаля; 2 лож. розовой воды, померанцов. корки, 1 яйцо, смазать, — стак. сахару присыпать сверху.

1183. Сладкій пирогъ съ вишнями. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить мелко истолченнаго миндаля, мелко покрошенной лимонной корки, немного корицы, гвоздики и муки, смѣшать съ взбитыми бѣлками. Фаянсовое или металлическое блюдо смазать масломъ, налить немного тѣста, положить вишенъ, смѣшанныхъ съ сахаромъ, залить тѣстомъ и т. д., поставить въ печь, а когда запечется, посыпать мелкимъ сахаромъ и подать.

Выдать: 8 яицъ, 1/8 ф. миндаля, 1/4 ф. сахару, лимон. корку, 1/2 чайн. лож. корицы, 1/4 лож. гвоздики, 1 стак. пшено. муки, 1 1/4 ф. вишенъ и 1/4 ф. сахару.

1184. Пирогъ изъ вафлей. Испечь вафли, смазать каждую вафлю вареньемъ, всего лучше малиновымъ, уложить красиво на блюдо, покрыть сбитыми сливками съ сахаромъ, убрать вареньемъ, подать.

Выдать: на вафли № 1013, 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 стак. сахара, 3/4 стак. варенья.

1185. Пирожное „jambon“. Приготовить бисквиты, смочить ихъ густыми сливками; нарезать мелко цукатовъ. Дно длиннаго блюда уложить приготовленными бисквитами такъ, чтобы походило на свиной окорокъ, присыпать цукатами, сверху уложить опять бисквиты.

Приготовить два сорта крема: сливочный и шоколадный. Тонкую часть окорока залить шоколаднымъ кремомъ, а толстую сливочнымъ, присыпать не густо покрошенными цукатами. Затѣмъ приготовить сливочное мороженое, какъ

можно скорѣе подѣлать изъ него котлеты, обвалять ихъ въ бисквитныхъ сухаряхъ, обложить ими окорокъ и сей часъ же подать.

Это пирожное чрезвычайно вкусно и мало кому извѣстно.

Выдать: на бисквиты № 1269, двойную пропорцію, 1 1/2 стак. очень густыхъ сливокъ. На кремъ № 1280 и № 1279, 1/2 ф. цукатовъ. На мороженое № 1378.

1186. Каштаны съ сбитыми сливками. Очистить свѣжіе каштаны, сварить ихъ до мягкости въ цѣльномъ молокѣ, откинуть, протереть сквозь сито, въ видѣ горки, подсыная понемногу сахара, столченнаго съ ванилью, не касаясь ситомъ, чтобы не примять пюре, покрыть сбитыми съ сахаромъ и ванилью сливками.

Выдать: 1 ф. хорошихъ каштановъ, 1 бут. молока, 1 1/4 стак. сахара, небольш. палочку ванили, 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ.

1187. Пудингъ бисквитный. Яйца растереть добѣла съ сахаромъ, положить лимонной цедры стертой на сахаръ, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, подсыная понемногу картофельной муки, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 20—30 минутъ. Подать съ сабаіономъ или соусомъ.

Выдать: 7 яицъ, 2/3 стак. сахару, 1/4 стак. картофельн. муки, 1/2 лимона, 1 лож. песолен. масла, 2 сухари. На сабаіонъ № 423 или на соусъ № 429.

1188. Персики съ ванилью. Отобрать зрѣлые персики, вынуть осторожно косточки, опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, вынуть, снять кожу, опустить въ сыропъ, приготовленный съ 1/2 палочки ванили, сварить до готовности, вынуть ложкой на сито, чтобы стекла вся жидкость, отобрать цѣленькіе персики, остальные протереть, смѣшать съ кусочками ананаса или отваренными въ сахарѣ вишнями, прокипятить раза два, постоянно мѣшая, переложить горкой, сверху цѣлые персики, облить сыропомъ, въ которомъ они варились, огарнировать бисквитами, вишнями или греночками, покрытыми глазурью.

Если вишни замѣняются ананасомъ, то сыропъ нужно подкрасить нѣсколькими каплями кошенили, чтобы получился блѣднорозовый цвѣтъ.

1189. Пудингъ изъ манной каши. Вскипятить цѣльное молоко, съ масломъ, сахаромъ, ванилью или лимонной цедрой, всыпать манную крупу, мѣшая, поварить на легкомъ огнѣ минутъ 10, отставить, остудить; вбить желтки, положить корицу, мелко пошникованнаго миндаля, выбить хорошенько смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1/2 часа. Подать съ сабаіономъ или соусомъ изъ ягодъ.

Выдать: 4 стак. молока, 1 1/3 стак. ман. крупы, 1 1/2 стак. сахара, 15 зеренъ сладк. миндаля, 1/2 лимона или 1/2 вершка ванили, 1/2 стак. корицы, 4 яйца, 1/4 ф. масла, 2 сухари. На сабаіонъ № 423.

1190. Пудингъ изъ манной каши съ яблоками. Приготовить манную кашу какъ сказано выше, выложить въ каменную чашку, остудить, вбить желтки,

смѣшать съ взбитыми бѣлками. Кисловатые яблоки очистить отъ кожи, выпнуть сердцевинки, порѣзать на 6—8 частей, отварить въ бѣломъ винѣ съ сахаромъ, уложить рядами въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Последний рядъ долженъ быть каша. Отдѣльно подать мелкій сахаръ и сливки или какойнибудь ягодный сыропъ, всего лучше малиновый.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. мапной крупы, $\frac{1}{2}$ стак. бѣл. недорогого вина, $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 4 яйца, 6—8 яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 сухаря.

1191. Рись съ апельсинами. Перемытый рисъ опустить въ кипятокъ, дать вскипеть 3—4 раза, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водой, сложить въ кастрюлю, налить виномъ, отварить до готовности съ сахаромъ, лимонной коркой или ванилью, выложить въ чашку, остудить. Апельсины очистить отъ кожи, порѣзать ломтиками, выпнуть все сѣмечки; кожу очистить отъ бѣлой мякоти, хорошо проварить въ водѣ, чтобы вышла вся горечь. Приготовить сыропъ изъ воды и $\frac{1}{2}$ ф. сахара, отварить въ немъ сперва апельсиновые корки, а потомъ порѣзанные апельсины, остудить; когда сыропъ остынетъ совершенно, выпнуть апельсины, влить въ сыропъ 1 стак. французскаго вина, распушеннаго въ рюмкѣ воды жельотину, еще $\frac{1}{4}$ ф. сахара, вскипятить разъ, процѣдить, поставить въ ледъ, чтобы остыло, выжать сокъ изъ одного апельсина и бить вѣнчикомъ, не вынимая изъ льда до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густо. Уложить рисъ и апельсины рядами на круглое блюдо вѣнкомъ, середину наполнить муссомъ, гарнировать отваренными апельсиновыми корками.

Выдать: 3 стак. молока, $\frac{1}{2}$ ф. крупы, 1 бут. недорогого бѣл. вина, $\frac{1}{2}$ вершка ванили, 1 ф. сахару, 5—6 апельсиновъ, 1 стак. французск. вина, 2 листка бѣлаго жельотину.

ОТДѢЛЕНИЕ XI.

Торты, мазурки, и разное мелкое пирожное.

А. Торты.

- 1191. Глазурь лимонная.
- 1192. Глазурь бѣлая.
- 1193. Глазурь съ картофельной мукою для бабъ.
- 1194. Розовая глазурь.
- 1195. Глазурь желтая.
- 1196. Глазурь кофейная.
- 1197. Глазурь шоколадная.
- 1198. Глазурь зеленая.
- 1199. Кремъ съ бѣлымъ виномъ.
- 1200. Масса изъ орѣховъ со сливками.
- 1201. Масса изъ яблокъ.
- 1202. Масса абрикосовая.
- 1203. Масса изъ сливъ.
- 1204. Маковая масса.
- 1205. Масса изъ айвы.
- 1206. Кремъ кофейный заварной.
- 1207. Масса миндальная съ орѣхами.
- 1208. Тортъ очень легкій.
- 1209. Тортъ изъ ржаныхъ сухарей съ шоколадомъ.
- 1210. Тортъ изъ ржаныхъ сухарей другимъ манеромъ.
- 1211. Тортъ греческій.
- 1212. Тортъ швейцарскій.
- 1213. Тортъ миндальный.
- 1214. Тортъ миндальный иначе.
- 1215. Тортъ трехъ цвѣтовъ.
- 1216. Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.
- 1217. Тортъ французскій.
- 1218. Тортъ бисквитный.
- 1219. Тортъ съ миндалемъ.
- 1220. Тортъ маслянный.
- 1221. Лимонный тортъ.
- 1222. Тортъ сливочный.

- 1223. Тортъ разсыпчатый.
- 1224. Тортъ англійскій.
- 1225. Тортъ французскій съ мороженымъ и земляникой.
- 1226. Тортъ съ кремомъ.
- 1227. Сладкій пирогъ съ фиешками въ родѣ торта.
- 1228. Сладкій пирогъ пѣмекій въ родѣ торта.
- 1229. Сладкій пирогъ съ апельсинами.
- 1230. Сладкій пирогъ лимонный.
- 1231. Еще сладкій пирогъ.

Б. Мазурки и разное мелкое пирожное.

- 1232. Мазурекъ фиешковъ.
- 1233. Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.
- 1234. Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ иначе.
- 1235. Мазурекъ разсыпчатый.
- 1236. Мазурекъ разсыпчатый иначе.
- 1237. Мазурекъ миндальный.
- 1238. Мазурекъ королевскій.
- 1239. Мазурекъ варшавскій.
- 1240. Мазурекъ изъ бакалій.
- 1241. Мазурекъ à la Pethiviers.
- 1242. Мазурекъ лимонный.
- 1243. Мазурекъ миндальный. очень легкій.
- 1244. Мазурекъ легкій.
- 1245. Мазурекъ на дрожжахъ.
- 1246. Мазурекъ съ ванилью.
- 1247. Мазурекъ миндальный.

В. Мелкое пирожное.

- 1248. Лимонное пирожное очень вкусное.
- 1249. Французское пирожное изъ вареныхъ желтковъ.

- | | |
|--|--|
| 1250. Пирожное въ коробочкахъ. | 1269. Бисквиты къ шоколаду. |
| 1251. Пирожное съ цукатами. | 1270. Бисквиты савойскія. |
| 1252. Разсыпчатое пирожное. | 1271. Безе. |
| 1253. Изъ другой пропорціи. | 1272. Меринги. |
| 1254. Вѣское пирожное. | 1273. Безе шоколадное. |
| 1255. Миндальные вѣшники. | 1274. Безе яблочное. |
| 1256. Разсыпчатое пирожное. | 1275. Миндальные колечки съ шоколадомъ. |
| 1257. Миндальные колечки. | 1276. Пирожное съ лимоннымъ сокомъ. |
| 1258. Пирожное въ формочкахъ съ заварнымъ кремомъ. | 1277. Марципаны. |
| 1259. Миндальные лепешечки. | 1278. Бисквиты швейцарскія. |
| 1260. Англійское пирожное. | 1279. Сдобныя колечки. |
| 1261. Англійское пирожное другимъ маперомъ. | 1280. Сдобныя колечки иначе. |
| 1262. Пирожное въ родѣ трубочекъ. | 1281. Дѣвичья кожа. |
| 1263. Пирожное съ ромомъ въ формочкахъ. | 1282. Миндальные груши. |
| 1264. Бисквиты сливочныя. | 1283. Пирожки съ вареньемъ. |
| 1265. Бисквиты съ мапной крупой. | 1284. Пирожки съ вареньемъ жареные въ маслѣ. |
| 1266. Бисквиты шоколадныя. | 1285. Французское пирожное. |
| 1267. Бисквиты лимонныя московскія. | 1286. Бисквиты съ масломъ. |
| 1268. Бисквиты миндальные. | 1287. Пирожное въ коробочкахъ. |

Отдѣленіе XI.

Торты, мазурки и разное мелкое пирожное.

А. Торты и сладкіе пироги.

Примѣчаніе. При печеніи тортовъ нужно придерживаться слѣдующихъ правилъ:

- 1) Мука должна быть самая лучшая, сухая и просѣянная.
- 2) Яйца самыя свѣжія и полныя.
- 3) Желтки пужно растереть добѣла съ сахаромъ отдѣльно и мѣшать съ мукою не долго, чтобы мука только смѣшалась съ желтками.
- 4) Бѣлки взбивать въ густую пѣну въ холодномъ мѣстѣ, класть въ тѣсто, осторожно мѣшая сверху внизъ и сейчасъ же поставить въ печь, чтобы бѣлки не опали.
- 5) Жестяныя формы, въ которыхъ пекутся торты, пужно хорошо смазывать масломъ и обсыпать сухарями или мукой. Бумажныя же формы смазываются масломъ только въ томъ случаѣ, если тортъ готовится на взбитыхъ бѣлкахъ и безъ масла.
- 6) Чтобы узнать не слишкомъ ли горяча печь, нужно, когда дрова прогорятъ, чисто вымести ее и минутъ черезъ 5 бросить на средину горсть муки; если мука сразу потемнѣетъ и заискрится, значитъ, печь очень горяча; если же мука будетъ темнѣть постепенно, значитъ, можно сажать тортъ въ печь. Или положить на средину печки листъ писчей бумаги, если онъ сейчасъ же пожелтѣетъ и сгоритъ, значитъ, печка еще слишкомъ горяча; если же бумага понемногу будетъ свертываться и желтѣть, значитъ, печка хороша.
- 7) Чтобы узнать готовъ ли тортъ, нужно воткнуть самую тоненькую лущинку и, если къ ней тѣсто не пристанетъ, значитъ пора вынимать тортъ изъ печки.
- 8) Обыкновенно торты покрываютъ глазурью и посыпаютъ мелко изрубленными цукатами, фисташками или орѣхами, или сверхъ глазури убираютъ красиво вареньемъ и фруктами.
- 9) Приготовленное для торта тѣсто можно испечь въ двухъ или трехъ равной величины формахъ, сложить одинъ кругъ на другой, переложить ихъ вареньемъ или какимъ нибудь пюре, а потомъ уже оглазировать и убрать вареньемъ или фруктами.
- 10) Сахаръ для глазури долженъ быть непременно самый мелкій, какъ мука, просѣянный сквозь шелковое ситечко.

1191. Глазурь лимонная. Въ глазурь № 1192 прибавить лимонной цедры, снятой на сахаръ съ $\frac{1}{2}$ лимона.

1192. **Глазурь белая.** $\frac{1}{2}$ ф. самого мелкого сахара, 1 белок и сок из 1 лимона тереть ложкой, пока не побелится и не погустеет.

1193. **Глазурь с картофельной мукой для баб.** $\frac{1}{2}$ стак. самого мелкого сахара, $\frac{3}{4}$ стак. просеянной картофельной муки, 3 белка, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, растереть ложкой, пока не погустеет и не побелится.

1194. **Розовая глазурь.** В глазурь № 1192 влить клюквенного морсу или несколько капель кошенिला.

1195. **Глазурь желтая.** Щепотку шафрана налить лож. воды или спирта, дать настояться, процедить сквозь кисейку, влить несколько капель этого настоя в глазурь № 1192.

Или $\frac{1}{2}$ лож. рому, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, мелко истолченной и просеянной ванили и 4 капли шафранного настоя, растереть в совершенно гладкую массу.

1196. **Глазурь кофейная.** $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лож. очень крепкого кофе без цикория, лимонной соли кусочек, величиною в горошину, тереть до гладкости.

1197. **Глазурь шоколадная.** $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ белка, 3 лож. тертого шоколада и сок из $\frac{1}{2}$ лимона, растереть долго.

1198. **Глазурь зеленая.** Чтобы получить красивый зеленый цвет, нужно положить в белки зерен сырого, т. е. не жареного кофе на 2—3 часа, или обervать только листочки лимоната, отварить, откинуть на сито, протереть, положить $\frac{1}{4}$ чайн. лож. в глазурь.

Разные массы для перекалывания тортов.

1199. **Крем с белым вином.** Влить в кастрюлю 1 стакан белого вина, сок, выжатый из 1 лимона, с которого снята цедра на $\frac{1}{4}$ ф. сахара, положить 5 желтков и бить венчиком на огне, пока не погустеет, но не кипятить, смешать с белой от 2 белков, дать немного остыть, переложить этим кремом торт, вставить в печь минут на 5—10.

1200. **Масса из орехов со сливками.** Измельчить очень мелко $\frac{1}{4}$ ф. очищенных от скорлупы орехов и $\frac{1}{8}$ ф. очищенного сладкого миндаля, подливая по капле розовой воды, положить $\frac{1}{4}$ ф. мелкого сахара, 4 желтка, еще раз протолочь все вместе, смешать с 4 лож. взбитых сливок, покрыть торт.

1201. **Масса из яблок.** 4—5 кисловатых яблок испечь, протереть сквозь сито, смешать с $\frac{1}{2}$ стак. мелкого сахара, лимонной цедрой, поставить на плиту, варить, пока не погустеет, тогда снять с огня, остудить.

1202. **Масса абрикосовая.** 12 абрикосов положить в кастрюльку или тазик, в котором варить варенье, налить $\frac{3}{4}$ стак. воды, пополам с белым вином, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. сахару, разварить, протереть сквозь сито.

1203. **Масса из слив.** Венгерские сливы обварить кипятком, снять кожицу, сложить в кастрюлю, влить немного воды, всыпать сахару и кусочек ванили, разварить, протереть сквозь сито. На 2 ф. слив взять $\frac{2}{3}$ ф. сахара.

1204. **Маковая масса.** $\frac{3}{4}$ ф. мака обдать кипятком, через 5 минут откинуть на сито через салфетку, дать стечь воде, сложить в каменную чашку, растереть деревянным пестиком или скалкой, смешать с $\frac{1}{4}$ ф. сладкого и 6 зернами горького мелко истолченного миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, проварить, остудить.

1205. **Масса из айвы.** Приготавливается точно так же, как масса из яблок № 1201.

1206. **Крем кофейный заварной.** $\frac{1}{2}$ стак. муки смешать с 4 лож. растопленного масла, развести 1 стак. крепкого кофе, смешанного с 6 лож. густых сливок и 2 лож. мелкого сахара, поставить на плиту, дать вскипеть, не переставая мешать, снять с огня, остудить.

1207. **Масса миндальная с орехами.** Столовый очень мелко с $\frac{1}{2}$ ф. сахара $\frac{1}{3}$ стак. сладкого миндаля и $\frac{1}{3}$ стак. очищенных грецких орехов, сложить в кастрюлю, вбить 4 желтка и 1 белок, поставить на огонь, мешать, пока не погустеет, отставить, остудить.

1208. **Торт очень легкий.** Смешать 6 яиц, 4 желтка и мелкий сахар, поставить в кастрюлю на огонь, бить, не переставая, метелкой, пока яйца не согреются хорошо, но не давать кипеть; снять с огня и бить, пока остынут совершенно, всыпать понемногу картофельной муки, влить чуть теплого растопленного сливочного масла, размешать, перелить в форму, смазанную слегка маслом, вставить в печь на 30—40 минут.

Выдать: 6 яиц, 4 желтка, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{3}$ ф. картофельн. муки, $\frac{1}{3}$ ф. сливоч. масла. На глазурь и проч.

1209. **Торт из ржаных сухарей с шоколадом.** Натереть на терке черствого ржаного хлеба; желтки растереть с сахаром добела, смешать с хлебом, всыпать тертый шоколад, мелко истолченный сладкий и горький миндаль, ваниль, корицу, гвоздики, мускатного ореха, кто желает, положить взбитые в пену белки, размешать очень осторожно, влить в форму, смазанную маслом и обсыпанную ржаными сухарями, испечь. Когда остынет, вынуть из формы, оглазировать.

Выдать: 1 стак. тертого ржаного хлеба, 12 желтков, 12 белков, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, $\frac{1}{2}$ чашки сладк., 10 зерен горьк. миндаля, 1 вершок ванили, 1 чайн. лож. корицы, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. гвоздики, ($\frac{1}{8}$ мускат. ореха), 1 лож. масла смазать форму, 1 лож. сухарей.

Этот торт нужно покрыть шоколадной глазурью № 1197.

1210. **Торт из ржаных сухарей другим манером.** Сахар и желтки растереть добела, всыпать тертый шоколад, мелко истолченные и просея-

ные ржаные сухари и пшеничную муку, положить взбитые белки, разбить, вылить в форму, смазанную маслом и обсыпанную ржаными сухарями, испечь, а потом оглазировать и проч.

Выдать: 8 желтков, 4 белка, $\frac{1}{8}$ ф. шоколада, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ стак. ржан. сухарей, $\frac{1}{4}$ стак. пшенич. муки, 1 лож. масла смазать форму.

1211. Торт греческий. Пеклеванный хлеб порезать тонкими ломтиками, высушить в духовой печи, мелко истолочь, просеять на частое сито; взять этой муки немного меньше полфунта, всыпать в чашку, залить стаканом хорошего белого вина. Желтки с сахаром растереть добела, положить мелко истолченного миндаля, мелко порезанного померанцового цуката, толченой и просеянной корицы, смешать с размоченной мукой, взбитыми в пену белками, перелить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, вставить в печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: 8 яиц, $\frac{2}{3}$ стак. бел. вина, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{2}{3}$ ф. сладк. миндаля, 1 полн. горсть крошек, цуката, 1 чайн. лож. корицы, $\frac{1}{4}$ ф. сухарей из пеклеван. хлеба. На глазурь и украшения.

1212. Торт швейцарский. Масло растереть добела, вбивая по одному 8 желтков, всыпать постепенно сахар, цедру с лимона, влить рюмку рому, мешать целый час, смешать с мукой и пену от белков, перелить в форму, испечь, покрыть глазурью с ромом: $1\frac{1}{2}$ лож. рома, $\frac{1}{2}$ ф. самого мелкого сахара, сок из 1 лимона растереть, пока погустеет.

Выдать: 8 яиц, $\frac{3}{4}$ ф. сливоч. масла, $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 1 лимон, 1 рюмку бел. рома.

1213. Торт миндальный. (Пропорц. на 18 чел.). 1 ф. сладкого и 3 лота горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, сполоснуть в холодной воде, перетереть сухо, очень мелко истолочь, подбавляя понемногу желтка, чтобы миндаль не замаслился, положить 15 желтков, 3 ф. сахару и мешать ложкой $\frac{1}{2}$ часа, всыпать 3 лож. картофельной муки, положить пену из 10 белков, смешать, перелить в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями. На сахар нужно сперва стереть цедру с 1 лимона, а потом столочь его. Торт этот переложить миндальной массой: $\frac{1}{2}$ ф. сладкого и 10 шт. горького миндаля очистить, истолочь очень мелко, подливая понемногу 2 белка, и подсыпая $\frac{1}{3}$ ф. мелкого сахара, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, варить, часто мешая, пока не закипит, остудить, выложить в бумажную коробку, вставить в легкую печь, чтобы высохло; тогда выпнуть, смазать дно белком и когда бумага отстанет, снять ее, переложить торт, сверху покрыть малиновым или вишневым вареньем.

На 6 человек взять $\frac{1}{3}$, означенной пропорции.

1214. Торт миндальный иначе. Растереть добела желтки с сахаром, всыпать мелко изрубленного миндаля, лимонной цедры и картофельной муки, смешать с белками взбитыми в пену, вылить в форму, смазанную маслом, вставить в неслишком горячую печь.

Выдать: 6 яиц, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{3}{8}$ стак. картофеля, муки, $\frac{3}{8}$ стак. сладк. и 5 зерен горьк. миндаля, ($\frac{1}{2}$ лож. масла). На глазурь.

1215. Торт трех цветов. (Пропорц. на 12 чел.). Желтки растереть добела с сахаром, всыпать картофельной муки, влить растопленного сливочного масла, положить пену от белков, смешать. Приготовить три бумажных коробки одинаковой величины; разделить тесто на три части, одну подкрасить несколькими каплями кошенilli, в другую положить распущенного в теплом месте шоколада, а третью оставить как есть, разлить тесто в коробки, испечь, выпнуть торты из форм, уложить один на другой, перекладывая вареньем или мармеладом, сверху покрыть глазурью, вставить в печь на несколько минут.

Выдать: 15 яиц, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. варенья, 4 кашн. кошенilli, 3 лож. тертого шоколада. На глазурь.

1216. Торт из грецких орехов. Очистить грецкие орехи от скорлупы, мелко истолочь, подливая понемногу 1 белок, положить сахар, желтки, вбивая по одному, всыпать муку, смешать с белками, взбитыми в густую пену, испечь в форме, смазанной маслом и обсыпанной сухарями, оглазировать.

Выдать: 9 яиц, $\frac{3}{4}$ ф. грецких орехов, 2 стол. лож. муки, 1 стак. сахара, 1 белок, (1 лож. масла). На глазурь.

Или испечь в двух формах и переложить массой из миндаля и орехов. Взять $\frac{1}{4}$ ф. очищенных грецких орехов и $\frac{1}{4}$ ф. очищенного миндаля, истолочь очень мелко с $\frac{1}{2}$ ф. сахару, вбить 4 желтка и 1 белок, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, остудить.

1217. Торт французский очень хороший. Разогретое сливочное масло растереть добела; желтки также стереть добела с сахаром, смешать с маслом, растереть целый час, положить цедру с лимона, стертую на сахар, картофельную муку, взбитые в пену белки, смешать, перелить поскорее в форму, вставить в печь на 1 час. Не вынимать из формы, пока не остынет.

Выдать: 6 желтков, 9 белков, $\frac{1}{3}$ ф. сливоч. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{3}$ ф. картофеля, муки.

1218. Торт бисквитный. Растереть добела желтки с сахаром, всыпать понемногу муку, цедру с лимона, снятую на сахар, толченой ванили и взбитые в пену белки, смешать осторожно, влить в форму, смазанную маслом, вставить в довольно горячую печь, выпнуть, дать остыть, не снимая бумаги, оглазировать, убрать вареньем. Или испечь торт в двух формах одинаковой величины, остудить, сложить один на другой, переложив абрикосовым мармеладом или вареньем из черной смородины, или малиновым.

Выдать: 6 яиц, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ стак. пшеничн., $\frac{1}{4}$ стак. картофеля, муки, 1 лимон, 1 вершок ванили. На глазурь, 1 стак. варенья или мармеладу.

1219. Тортъ съ миндалемъ. Мѣшать добѣла 4 желтка и 8 яицъ съ $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. картофельной муки, мелко покрошеной апельсинной корки въ сахаръ, мелко истолченныхъ фисташекъ и $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, изъ котораго половину мелко порубить, а остальной мелко пошниковать въ длину, смѣшать, испечь два кружка, переложить вареньемъ, сверху положить варенья, убрать шпикованнымъ миндалемъ.

Выдать: 4 бѣлка, 8 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, муки, 1 горсть порѣзанной апельсин. корки, $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ, $\frac{1}{2}$ ф. сладк. миндаля, 1 стак. варенья.

1220. Тортъ масляный. Свѣжее сливочное масло растопить, бить вѣнчикомъ, пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо какъ сметана; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ масломъ, мукой, положить ванили, мушкатнаго орѣха и взбитые въ пѣну бѣлки, размѣшать, разлить въ двѣ ровныя формы, испечь, остудить, переложить вареньемъ, покрыть глазурью, убрать фруктами или вареньемъ.

Выдать: 1 ф. самаго свѣжаго сливочн. масла, 12 яицъ, 1 ф. сахару, $1\frac{1}{4}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, $1\frac{1}{2}$ стак. варенья. На глазури. На 6 челов. взять половину означен. пропорцій.

1221. Лимонный тортъ. Положить лимоны въ кастрюлю, сверху наложить березовыя лучинки, чтобы лимоны не всплывали наверхъ, налить водой, сварить такъ мягко, чтобы соломенка легко проходила насквозь, вынуть, завернуть въ четверо сложенную салфетку, а когда остынутъ, протереть сквозь сито, сложить въ каменную чашку, положить желтки, сахаръ, растерать на льду до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, положить взбитые бѣлки, смѣшать осторожно, перелить въ формы, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями, вставить въ неслишкомъ горячую печь; когда остынетъ, покрыть глазурью, вареньемъ.

Выдать: 2 лимона, 12 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, (1 лож. масла, 1 сухарь). На глазури. На 6 челов. достаточно половины пропорцій.

Или сварить лимоны, завернуть въ салфетку, а когда остынутъ, сложить ихъ въ каменную чашку, растереть ложкой до гладкости, всыпать сахаръ, вбить по одному желтки, растерать добѣла, протереть сквозь сито, опять мѣшать съ $\frac{1}{2}$ часа, и тогда уже положить взбитые бѣлки, размѣшать.

1222. Тортъ сливочный. (Пропорц. на 10 челов.). Самые густые сливки сбить на льду какъ для крема; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ взбитыми сливками и мукой, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать очень осторожно, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, испечь. остудить, оглазировать, убрать вареньемъ и цукатами.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 6 яицъ, 1 стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. муки (1 лож. масла, 2 сухаря). На глазури.

1223. Тортъ разсыпчатый. Растопленное несоленое масло растереть на льду добѣла, всыпать сахаръ, вбить по одному яйца, продолжать мѣшать, пока масса сдѣлается густой и бѣлой, тогда всыпать муку, влить розоваго, бергамотнаго или лимоннаго масла, размѣшать хорошенько.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 5 капель розоваго, бергамотн. или лимон. масла. На глазури и украшенія.

1224. Тортъ англійскій. Смѣшать мелкій изюмъ безъ косточекъ, коришку, мелко порѣзанные цукаты, очищенные отъ кожицы, пошникованныя яблоки, изрубленный почечный жиръ, лимонную цедру, снятую на сахаръ и немного мушкатнаго орѣха, влить по 1 рюмкѣ малаги, бѣлаго рома и хорошей мадеры, закрыть, поставить на ледъ на 1 сутки. Приготовить слоеное тѣсто, отдѣлить небольшой кусокъ, раскатать тонко, вырѣзать рѣзцомъ кружокъ, вынуть изъ него рѣзцомъ же середину такъ, чтобы образовалось въ родѣ кольца. Остальное тѣсто раздѣлить на двѣ части, раскатать и изъ одной нарѣзать тонкихъ полосокъ, а изъ другой вырѣзать кругъ, въ величину кольца, переложить его на сковороду или листъ, смазать края яйцомъ, на середину уложить приготовленную массу, покрыть рѣшеткой изъ полосокъ, а сверху наложить кольцо, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. изюму, $\frac{1}{4}$ ф. коришки, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 4 кисловатыхъ яблока, $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жира, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, по 1 рюмкѣ малаги, рому, мадеры. На тѣсто № 133.

1225. Тортъ французскій съ мороженымъ и земляникой. Очищенный сладкій миндаль истолочь очень мелко, подливая понемногу бѣлка, или подсыпая сахару, смѣшать съ сахаромъ, сложить на чистую сковороду, держать на огнѣ, пока не станетъ прилипать къ пальцамъ, снять съ огня и сейчасъ же, пока не остыло, сдѣлать изъ этой миндальной массы, кругъ съ невысокимъ бортомъ, испечь. Размѣшать хорошенько сливки съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, розовою или водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, поставить на огонь, согрѣть до самой высокой температуры, но не кипятить, снять съ огня, смѣшать съ очень мелко истолченными фисташками, протереть сквозь сито, вылить въ форму и вертеть во льду какъ обыкновенное мороженое. Отпуская къ столу, выложить мороженое въ приготовленный миндальный тортъ, уложить сверху лучшія ягоды земляники.

Выдать: на тортъ: 1 ф. миндаля, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 бѣлокъ. На мороженое: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 2 лож. розовой или воды изъ померанцов. цвѣтовъ, $\frac{3}{8}$ ф. фисташекъ, 4 желтка, 1 ф. земляники.

1226. Тортъ съ кремомъ. Самое свѣжее сливочное масло стереть добѣла, прибавляя по одному 4 желтка и 4 цѣлыхъ яйца, положить очищенного, порубленнаго сладкаго миндаля, сахару, 6 круто сваренныхъ желтковъ, протертыхъ сквозь сито, цедру съ 1 лимона, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы и муки, смѣшать все хорошенько, испечь въ двухъ или трехъ бумажныхъ круглыхъ формахъ. Взять $\frac{3}{4}$ стакана свѣжей сметаны, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, растертаго

добъла съ 4 желтками, немного корицы, недру съ $\frac{1}{2}$ лимона, смѣшать, поставить на плиту и взбивать вѣнчикомъ, пока не погустѣетъ, снять съ огня, переложить кружки торта, оглазировавъ, подеушить.

Выдать: на тортъ: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 желтка, 4 цѣл. яйца, $\frac{1}{8}$ ф. очищен. миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 6 желтковъ, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. корицы, $\frac{1}{4}$ ф. муки. На кремъ: $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 4 желтка, корицы, $\frac{1}{2}$ лимона. На глазури.

1227. Сладкій пирогъ съ фисташками въ родѣ торта. Очистить фисташки, мелко истолочь ихъ съ покрошенными цукатами, подливая понемногу, 2—3 лож. сливокъ. Размѣшать желтки съ сахаромъ, всыпать рисовой муки, влить сметаны, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ; тогда снять съ огня, смѣшать съ истолченными фисташками, остудить. Вырѣзать кругъ изъ слоенаго тѣста, покрыть его приготовленной массой, потомъ рѣшеткой изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь, покрыть рѣшетку глазурю, вставить не надолго въ печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. очищен. фисташекъ, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 2—3 лож. сливокъ, 1 лож. рисовой муки, 4 желтка, 1 лож. сметаны, 3 лож. сахара. На тѣсто № 133.

1228. Сладкій пирогъ нѣмецкій въ родѣ торта. Приготовить не крутое тѣсто изъ растопленнаго масла, яицъ, лимонной цедры, сахара и муки, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ части, раскатать круглыя лепешки, на одну положить варенья безъ сока или мармеладу, прикрыть другою, испечь, оглазировавъ, вставить въ печь, чтобы глазури обсохла.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 6 желтковъ, цедры съ 1 лимона, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 1 стак. варенья. На глазури.

1229. Сладкій пирогъ съ апельсинами. 5 лотовъ сладкаго и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; смѣшать съ сахаромъ, масломъ, яйцами, всыпать муку, замѣсить не крутое тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать кругъ по величинѣ формы, дно которой покрыть смазаннымъ масломъ кружкомъ изъ бумаги, переложить на него кругъ изъ тѣста, смазать края яйцомъ, изъ остальнаго тѣста сдѣлать раицъ, уложить аккуратно вокругъ, прижать пальцами хорошенько, чтобы не отсталъ, смазать яйцомъ, испечь. Между тѣмъ приготовить кремъ такъ: всыпать въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, положить 10 желтковъ, лимонной цедры, снятой на сахаръ, поставить на небольшой огонь, бить вѣнчикомъ, пока погустѣетъ, но не давая кипѣть, снять съ огня, смѣшать съ пѣной отъ 4 бѣлковъ, слегка остудить, наполнить испеченный пирогъ, сравнять, присыпать сверху мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на 8—10 минутъ, убрать апельсинами сваренными въ сахарѣ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 3 яйца, 5 лотовъ сладкаго, 7 зеренъ горькаго миндаля; 1 яйцо смазать пирогъ, 4—5 апельсина.

1230. Сладкій пирогъ лимонный. Взять муку, сахаръ, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго, вымытаго въ холодной водѣ и насухо отжатаго въ салфеткѣ, поломан-

наго на мелкіе куски масла, 2 яйца, 4 желтка, щепоть соли, ложку воды, замѣсить тѣсто, раскатать тонко, вырѣзать кругъ, переложить въ форму, сдѣлать изъ остальнаго тѣста раицъ, какъ сказано выше, испечь. 3 желтка и $\frac{1}{4}$ ф. сахара стереть добъла, выжать сокъ изъ одного лимона, съ котораго предварительно снять на сахаръ всю цедру, влить растопленнаго чуть теплаго масла, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, наполнить пирогъ, вставить въ печь минутъ на 10—15. Когда будетъ готовъ, вынуть, покрыть лимонной глазурю, подеушить.

Выдать: на тѣсто: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, 2 яйца, 4 желтка, соли. На кремъ: 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, на который стереть цедру съ лимона, 1 лож. растопленнаго масла. На глазури: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, на который стерта цедра съ лимона, $\frac{3}{4}$ лож. лимоннаго сока.

1231. Еще сладкій пирогъ. Стереть съ лимона цедру на сахаръ, столочь; масло растереть добъла, смѣшать съ сахаромъ, вбить по одному желтку, не переставая мѣшать, всыпать муку, подсыпая понемногу, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, вылить въ тортовую форму или бумажную круглую коробку, сгладить, убрать половинками очищеннаго сладкаго миндаля, присыпать сахаромъ, вставить въ не очень горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. несоленнаго масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 горсть сладкаго миндаля.

Б. Мазурки и разное мелкое пирожное.

Примѣчаніе. Мазурки пекутся въ продолговато-четыреугольныхъ бумажныхъ коробкахъ въ полъ или цѣлый листъ, смотря по надобности и пропорціи: тѣста наливается въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною. Испеченные мазурки покрываются глазурю и украшаются сверху фруктами, вареньемъ или мелко шинкованнымъ миндалемъ съ коришкой и сахаромъ. Мазурки подаются къ обѣду какъ пирожное, къ кофе, шоколаду и ставятся на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенія. Бумажную коробку, въ которой печется мазурекъ, необходимо ставить на желѣзный листъ и тогда уже выливать тѣсто.

1232. Мазурекъ фисташковый. (Пропорц. на 10 чел.) Очищенные фисташки и очищенный сладкій миндаль мелко истолочь съ 2 бѣлками; снять на сахаръ цедру съ лимона, слегка подеушить его, истолочь, всыпать въ желтки, тереть, пока побѣлѣютъ, смѣшать съ фисташками и 8 взбитыми бѣлками, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ и поставленную на желѣзный листъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Снизу должно быть жарче, чѣмъ сверху.

Выдать: 1 ф. очищен. фисташекъ, $\frac{1}{3}$ ф. миндаля, 5 желтковъ, 10 бѣлковъ, 1 ф. сахару, 1 лимонъ, 1 лож. сливочн. масла.

1233. Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ. Сварить яйца круто, вынуть желтки, растереть ложкой, чтобы не осталось ни одного комочка, всыпать мелкаго сахара, ванили, корицы, мускатнаго орѣха, мелко покрошенной померанцовой корки, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ бумажную

коробку, смазанную маслом, вставить в неслишком горячую печь. Когда будет готово, оглазировать или покрыть вареньем. Такъ приготовленный мазурекъ очень полезенъ.

Выдать: 10 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 горсть поръзан. померанц. корки, 10 бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ верш. ванили.

Изъ оставшихся желтковъ можно сдѣлать сабаюнъ къ какому нибудь пудингу.

1234. Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ иначе. Круто сваренные желтки растереть до гладкости, подливая понемногу остывающаго растопленнаго масла, всыпать сахаръ, лимонную цедру, муку, вбить 2 сырыхъ яйца и мѣшать цѣлый часъ. Положить на желтый листъ намазанную бумагу, на нее приготовить тѣсто, вставить въ легкую печь.

Выдать: 10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{3}{4}$ стак. муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 лимонъ.

1235. Мазурекъ разсыпчатый. Сдѣлать тѣсто изъ муки, масла, просѣянаго на частое сито сахара, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ, тогда переложить тѣсто въ чашку, вбить по одному желтки, вымѣшивая хорошенько всякій разъ, всыпать толченой и просѣянной ванили, мускатнаго цвѣта, смѣшать съ разломаннымъ пополамъ сладкимъ миндалемъ и взбитыми бѣлками. Бумажную форму смазать масломъ, влить тѣсто, сверху смазать растопленнымъ сливочнымъ масломъ, вставить въ умѣренную печь на 1 часъ.

Выдать: 2 стак. муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мускат. цвѣта, $\frac{1}{3}$ ф. сладк. миндаля, 3 яйца.

1236. Мазурекъ разсыпчатый иначе. Растереть масло добѣла, всыпать, не переставая мѣшать, сахаръ, толченый сладкій и горькій миндаль, вбить желтки, растереть какъ можно лучше, смѣшать съ взбитыми желтками, бѣлками и мукою, влить въ бумажную форму, смазанную масломъ, вставить въ печь. Сладкій миндаль очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, вытереть насухо, мелко пошинковать въ длину, смѣшать съ бѣлками, растертыми добѣла съ сахаромъ, покрыть этой массой остывшій мазурекъ, присыпать климшешемъ, вставить въ лѣтнюю печь, подеушить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла несолен. 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ чашки горьк., $\frac{1}{4}$ чашки сладк. миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 лож. масла, 1 стак. сладк. миндаля, 2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 горсть климшешу.

1237. Мазурекъ миндальный. Сладкій и горькій миндаль очистить, истолочь какъ возможно мельче, подсыпая понемногу сахара, выложить въ каменную чашку, влить добѣла стертые съ сахаромъ желтки, тереть въ одну сторону часъ, прибавить ванили или кардомону, смѣшать съ взбитыми бѣлками, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ, вставить въ печь на 15—20 минутъ.

Выдать: 9 желтковъ, 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля.

1238. Мазурекъ королевскій. Сливочное масло растереть добѣла, всыпать муки, вбить по одному, не переставая мѣшать, яйца, всыпать сахаръ, мелко порубленный сладкій и горькій миндаль, растереть цѣлый часъ, чтобы масса побѣлѣла, перелить въ бумажную коробку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь, чтобы мазурекъ испекся и подсохъ.

Выдать: 1 ф. масла, 1 ф. муки, 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля, 10 яицъ, 1 лож. муки, 1 сухарь.

На 6 человекъ взять половину означенной пропорціи.

1239. Мазурекъ варшавскій. Очищенный миндаль мелко истолочь, подливая понемногу розовой воды, смѣшать съ сливочнымъ масломъ, сахаромъ, мукою, ванилью, мускатнымъ цвѣтомъ и орѣхомъ, вбить яйца, вымѣшивать $\frac{1}{2}$ часа, раскатать толщиною въ палецъ, обравнять, обложить кругомъ раптомъ изъ этого же тѣста, смазавъ слегка бѣлкомъ, вставить въ печь, дать испечься и зарумяниться.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладк. миндаля, 3 лож. розовой воды, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ лож. мускат. цвѣта, $\frac{1}{8}$ мускат. орѣха, 1 вершокъ ванили, 5 яицъ. На глазури № 1192. Убрать вареными въ сахаръ фруктами и бѣлой глазурью.

1240. Мазурекъ изъ бакалій. 5 цѣлыхъ яицъ бить добѣла, подбавляя понемногу 3 чашки мелкаго сахара, всыпать 3 чашки кишмишу, 3 чашки коринокъ, 3 чашки крупно порѣзаннаго сладкаго миндаля, 1 чашку муки, вымѣшивать хорошенько, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Этотъ мазурекъ глазурью не покрывается. Изъ этой порціи выйдетъ мазурекъ величиной въ листъ бумаги.

Выдать: 5 яицъ, 3 чаш. сахару, 3 чаш. кишмишу, 3 чаш. коринокъ, 3 чаш. миндаля. На 6 человекъ взять половину пропорціи.

1241. Мазурекъ à la Pethiviers. Истолочь очень мелко сладкій миндаль, подливая понемногу холоднаго сырого молока, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и померанцовымъ цвѣтомъ. Приготовить въ холодномъ мѣстѣ слоеное тѣсто, раздѣлить его на двѣ равныя части, раскатать въ продолговатые квадраты одинаковой величины, положить на одинъ изъ нихъ миндальную массу, разровнять, прикрыть другимъ, обравнять края, испечь, покрыть глазурью, убрать вареньемъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ чашки молока, померанц. цвѣта. На слоеное тѣсто № 133.

1242. Мазурекъ лимонный. Стереть цедру съ лимона, а лимонъ сварить въ водѣ, вынуть, обтереть, зерна выбросить прочь, а лимонъ растереть хорошенько, выжать въ салфетку, положить стертую на сахаръ цедру и желтки, мѣшать цѣлый часъ, положить взбитые въ пѣну бѣлки, подсыпая понемногу картофельную муку, размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ, испечь.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{3}{8}$ стак. картоф. муки, 1 лимонъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 лож. масла, смазать форму.

1243. Мазурекъ миндальный очень легкій. Сладкій и горькій миндаль очистить отъ кожицы, мелко истолочь съ 2 бѣлками, смѣшать въ каменной чашкѣ съ сахаромъ и 2 желтками, положить взбитыхъ 5 бѣлковъ, размѣшать, вылить въ форму, смазанную масломъ и посыпанную мукой, вставить въ печь; когда испечется, оглазировать бѣлой глазурью, присыпать мелко покрошенными цукатами, фиستانками и грецкими орѣхами, подсушить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладк., 10 зеренъ горьк. миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 2 желтка, 7 бѣлковъ, (1 лож. масла, 1 ложку муки).

1244. Мазурекъ легкій. Замѣсить тѣсто изъ яицъ, сахара, ванили и масла, (непрерѣнно сливочнаго, хорошо промытаго въ холодной водѣ и отжатаго насухо) вымѣшивать $\frac{3}{4}$ часа, раскатать, переложить на листъ, покрытый намасленной бумагой, смазать яйцомъ, присыпать мелко шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 ф. муки, 2 яйца. Сладк. миндаля $\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 яйцо.

1245. Мазурекъ на дрожжахъ. Смѣшать хорошенъко сливки, желтки, сахаръ, толченый горькій миндаль, дрожжи, всыпать муку, замѣсить не очень густое тѣсто, (какъ для сухарей) вымѣшать какъ можно лучше, подливая понемногу $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго теплаго масла, закрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, раскатать тонко, переложить на листъ, смазанный масломъ, смазать мазурекъ яйцомъ, посыпать порубленнымъ миндалемъ и коришкою, проколоть спичкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{2}{3}$ стак. сахару, $\frac{1}{4}$ стак. дрожж., 4 зерна горьк. миндаля, $\frac{1}{4}$ стак. масла, муки. Миндаль $\frac{1}{2}$ стак. коришки $\frac{1}{2}$ стак., 1 яйцо, 2 лож. сахару.

1246. Мазурекъ съ ванилью. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить мелко шинкованнаго цуката, кишмишу, крупно нашинкованнаго миндаля, толченой и просѣянной ванили, муки, смѣшать съ взбитыми бѣлками, переложить въ бумажную форму, смазанную масломъ, испечь, оглазировать, убрать цукатами и миндалемъ.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ чашки сахару, 2 горсти поншинкова. сладк. миндаля, 1 горсть порѣзан. цуката, $\frac{3}{4}$ чашки сухой муки. На глазурь и украшенія.

1247. Мазурекъ миндальный. Желтки и сахаръ растереть до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣютъ, смѣшать съ поншинкованнымъ сладкимъ миндалемъ и пѣной отъ бѣлковъ, сейчасъ же перелить въ форму или бумажную коробку, смазанную несоленымъ масломъ, вставить въ легкую печь. Когда испечется, покрыть глазурью, подсушить.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. очищен. сладк. миндаля, 1 лож. масла. На глазурь.

В. Мелкое пирожное.

1248. Лимонное пирожное очень вкусное. Смѣшать хорошенъко: 1 ф. муки, 6 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ ф. мелко покрошенной, обсахаренной лимонной корки, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго, мелко истолченнаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. пережаренной, обсушенной коришки, вымѣсить, подѣлать маленькія лепешечки, переложить на листъ, смазать желткомъ, испечь въ духовой печи и горячія оглазировать, вставить на нѣсколько минутъ въ печь, чтобы глазурь обсохла.

1249. Французское пирожное изъ вареныхъ желтковъ. 6 яицъ сварить круто, очистить, бѣлки прочь, а желтки протереть сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго столоваго масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ —1 ф. муки, вымѣсить хорошо, раскатать, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, испечь въ не очень горячей духовой печи, вынуть, присыпать сахаромъ и на средину каждой лепешечки положить по 2—3 ягодки варенья.

1250. Пирожное въ коробочкахъ. 1 ф. несоленнаго масла растертаго добѣла, смѣшать съ 6 желтками также растертыми добѣла съ сахаромъ, положить муку, немного ванили или 2 капли розоваго масла, пѣну отъ 6 бѣлковъ, размѣшать, разлить въ бумажныя коробочки, испечь.

1251. Пирожное съ цукатами. Взбивать цѣлый часъ 1 ф. мелкаго сахару, 8 цѣлыхъ яицъ, и 4 лот. толченой и просѣянной корицы, прибавить понемногу, не переставая взбивать, 1 ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. мелко покрошенныхъ цукатовъ, (лимон. и померанц. корки) вымѣшать хорошенъко ложкой, выложить тѣсто на желѣзный листъ, покрытый намасленной бумагой и вставить въ легкую печь. Когда испечется и слегка остынетъ, разрѣзать небольшими кусками.

1252. Разсыпчатое пирожное. (Sand-Kuchen). Растереть добѣла $\frac{2}{3}$ ф. свѣжаго масла, положить 2 яйца, $\frac{2}{3}$ стак. мелкаго сахара, $\frac{1}{3}$ стак. французскаго вина и 4 стак. муки, вымѣсить хорошенъко, тонко раскатать, надрѣзать продолговатыми или квадратными кусочками, смазать яйцомъ, вставить въ неслипкомъ горячую печь.

1253. Изъ другой пропорціи. $\frac{1}{2}$ ф. масла, растертаго добѣла, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 цѣлыми яйцами, 1 рюмкой спирту и мукою, замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, порѣзать, испечь. Подать варенье.

1254. Вѣнское пирожное. Растереть до бѣла $\frac{1}{4}$ ф. масла, вбить по одному, не переставая растереть, 6 желтковъ, всыпать $\frac{1}{8}$ ф. тертаго на теркѣ хлѣба, $\frac{1}{8}$ ф. мелко покрошеннаго цуката, $\frac{1}{8}$ ф. очищенныхъ отъ кожицы мелко порубленныхъ кислыхъ яблокъ, положить $\frac{1}{8}$ ф. мозга изъ воловьихъ костей, $\frac{1}{8}$ ф. коришки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, 4 взбитыхъ въ

пѣну бѣлка, размѣнать осторожно, выложить въ форму, присыпать корицей, испечь.

1255. Миндальные вѣчки. Сахаръ и бѣлки стереть добѣла, подливая понемногу лимоннаго сока, смѣшивать съ нашинкованнымъ въ длину сладкимъ миндалемъ, подѣлать вѣчки, испечь на желѣзномъ листѣ, смазанномъ бѣлымъ воскомъ.

Выдать: 1½ стак. сладк. миндаля, ½ ф. сахару, ½ лимона, 2 бѣлка.

1256. Разсыпчатое пирожное. Сливочное масло растереть добѣла, вбить яйца, не переставая мѣшать, всыпать муку, сахаръ, влить розовой воды, смѣшивать съ пѣной отъ бѣлковъ. Листъ смазать масломъ, присыпать мукой, выложить тѣсто, разровнять и поставить на ½ часа въ несильномъ горячую печь. Когда испечется, вынуть, разрѣзать на куски какой угодно формы и подать.

Выдать: ¾ ф. муки, ½ ф. масла, 3 лож. розовой воды, ½ ф. сахару, 1 яйцо, 2 бѣлка.

1257. Миндальная колечки. Истолочь сладкій миндаль очень мягко, подливая понемногу яичнаго бѣлка, смѣшивать съ сахаромъ, бѣлками. Свернуть толстую бумагу трубочкой, срѣзать самый тонкій кончикъ, вылить тѣсто и выпускать его кольцами на листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ легкую печь.

Выдать: ½ ф. миндаля, 6 бѣлковъ, ½ сахара.
Оставшіеся желтки можно употребить на сабаюль.

1258. Пирожное въ формочкахъ съ заварнымъ кремомъ. ½ ф. несоленого масла растереть добѣла, всыпать, не переставая мѣшать ½ ф. мелкаго сахара, ⅓ ф. муки, вбить 4 яйца, положить лимонной цедры или 6 зеренъ истолченнаго горькаго миндаля, бить какъ можно дольше, раздѣлить на двѣ неровныя части, большею половиною обложить дно и бока маленькихъ высокыхъ формочекъ, испечь. 3 желтка растереть добѣла съ ¼ ф. сахара и ¾ стак. густыхъ сливокъ, положить ванили, поставить на плиту, держать, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, влить въ формочки, прикрыть кружками изъ оставшагося тѣста, вставить въ печь на ½ часа.

1259. Миндальная лепешечки. Очищенный отъ кожицы сладкій и горькій миндаль слегка подсушить въ легкой печи, истолочь очень мягко, подливая понемногу 1 бѣлокъ, смѣшивать съ мелкимъ сахаромъ и сбитыми бѣлками. Листъ покрыть бумагой, класть на него круглыя лепешечки, на средину каждой положить кусочекъ померанцоваго или лимоннаго цуката, вставить въ печь, не слишкомъ жаркую.

Выдать: ½ ф. сладк. и 10 зеренъ горьк. миндаля, 1 бѣлокъ, ½ ф. мелк. сахара, 3 бѣлка, лимон. или померанц. цуката.

1260. Англійское пирожное. Сливочное масло растереть добѣла съ желтками и сахаромъ. положить немного померанцоваго цвѣта, аниса, корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха, лимонной цедры, мелко пошинкованнаго миндаля, кишмишу, муки, выбить хорошенъко, смѣшивать съ пѣной отъ бѣлковъ. Сдѣлать бумажную коробку. смазать ее масломъ, поставить на желѣзный листъ, вылить тѣсто, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою воды, вставить въ печь на 1 часъ. Когда испечется, вынуть изъ бумаги, разрѣзать острымъ ножомъ косыми квадратами или испечь въ маленькихъ бумажныхъ коробочкахъ.

Выдать: ½ ф. масла, 8 желтковъ, ½ ф. сахару, померанц. цвѣта, 1 лож. анису, ½ чайн. лож. корицы, ¼ лож. гвоздики, ⅓ мускат. орѣха, ½ лимона, ¼ ф. сладк. миндаля, ½ ф. муки, 6 бѣлковъ, ¼ ф. кишмишу, (1 желтокъ).

1261. Англійское пирожное другимъ манеромъ. Замѣсить тѣсто изъ ¾ ф. муки, ¼ ф. чухонскаго несоленого масла, ¼ ф. сахара, 2 яйца. Раздѣлить все тѣсто на двѣ равныя части, раскатать въ круглыя лепешки, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, испечь. Когда будутъ готовы, вынуть изъ печки, смазать одну лепешку вишневымъ или яблочнымъ мармеладомъ, или вареньемъ безъ сока, накрыть другою, разрѣзать на части и подать.

Или ½ ф. масла растереть добѣла, всыпать 1½ ф. муки, вбить 3 яйца, вымѣсить хорошенъко съ ½ стак. мелкаго сахара. Далѣе поступать какъ сказано выше.

1262. Пирожное въ родѣ трубочекъ. Смѣшивать хорошенъко масло, муку, яйца, дрожжи, сметану, вымѣсить очень хорошо, раскатать тонко, надрѣзать четырехугольными кусками, смазать вареньемъ, перегнуть каждый три—четыре раза, переложить на желѣзный, смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: ½ ф. муки, ½ ф. масла, 2 яйца, 1 лож. дрожж., 2 лож. сметаны, 1 стак. варенья и 1 желтокъ смазать пирожное.

1263. Пирожное съ ромомъ въ формочкахъ. Размѣнать муку, сахаръ, теплое молоко съ 4 ложками жидкихъ или 4 лотами сухихъ дрожжей, вбить яйца по одному, не переставая мѣшать, закрыть, поставить въ теплое мѣсто на цѣлую ночь: рано утромъ выбить тѣсто, влить 1 рюмку бѣлаго рому, вымѣнить какъ можно лучше, наполнить маленькія высокія формочки, смазанныя не соленымъ чухонскимъ масломъ, только до половины, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вставить въ печь на ¾ часа, вынуть изъ формочекъ горячія, скропить ромомъ.

Выдать: 1 ф. муки, 5 яицъ, ¼ ф. сахару, ½ ф. сливоч. или несолен. чухонск. масла, 2 рюмки рому, 1 стак. молока.

1264. Бисквиты сливочныя. 2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ взбить вѣнчикомъ на льду какъ для крема; 4 желтка растереть добѣла съ ¾ стак. сахара, смѣшивать со сливками, 8 чайн. лож. картофельной муки и 5 бѣлками, взбитыми въ очень густую пѣну, перелить въ бумажныя коробочки, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

✓ 1265. **Бисквиты съ манной крупой.** Растереть добѣла желтки съ просѣянным мелкимъ сахаромъ, всыпать поровну толченаго сладкаго и горькаго миндаля, манной крупы, влить розовой воды, смѣшать съ взбитыми бѣлками, влить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 20 минутъ или испечь въ маленькихъ бумажныхъ коробочкахъ.

Выдать: 8 яицъ, 8 чайн. лож. сахару, $\frac{1}{4}$ чаш. сладк. и $\frac{1}{4}$ чаш. горьк. миндаля, $\frac{1}{2}$ чаш. ман. крупы, 2 лож. розовой воды. (1 лож. масла, 2 сухари).

1266. **Бисквиты шоколадныя.** Желтки стереть добѣла съ сахаромъ, всыпать натертаго $\frac{1}{8}$ ф. шоколаду, размѣшать хорошенько, положить муку и взбитые бѣлки, смѣшать осторожно, разлить въ коробочки, испечь.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. шоколаду, 6 лож. чайн. сахара, 3 чайн. ложеч. муки.

✓ 1267. **Бисквиты лимонныя московскія.** Лимонъ сварить, протереть вмѣстѣ съ померанцовымъ и абрикосовымъ вареньемъ; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, смѣшать съ лимоннымъ пюре, положить густо взбитые бѣлки, осторожно размѣшать, разлить въ коробочки, вставить въ печь на 15 минутъ. Эти бисквиты очень вкусны.

Выдать: 1 лимонъ, 5 желтковъ, 7 бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ ф. того и другаго варенья вмѣстѣ, 15 золот. сахара.

1268. **Бисквиты миндальныя.** $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 12 зеренъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя понемногу бѣлка. Желтки растереть съ сахаромъ, смѣшать съ миндалемъ, мукою и взбитыми въ густую пѣну бѣлками, перелить въ бумажныя коробочки, испечь въ духовой печкѣ. Когда будутъ готовы, оглазновать, убрать вареньемъ. Точно такъ же приготавливаются и бисквиты фиштакковыя, только прибавляется померанцовый цвѣтъ или розовая вода.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сладк. и 12 зеренъ горьк. миндаля, 7 желтковъ, 10 бѣлковъ, 5 чайн. лож. муки, 1 стак. сахару.

✓ 1269. **Бисквиты къ шоколаду.** Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, всыпать муку, смѣшать съ розовой водою и взбитыми бѣлками. Положить на желѣзный листъ бумагу, присыпать сахаромъ и накладывать на нее тѣсто ложкой продолговатыми палочками, посыпать сахаромъ, вставить въ печь или разлить въ маленькяя коробочки, испечь.

Выдать: 6 желтковъ, 10 бѣлковъ, 2 лож. розовой воды, 8 чайн. лож. муки, 1 стак. сахару.

✓ 1270. **Бисквиты савойскія.** Взять самыхъ свѣжихъ 8 яицъ, свѣсить ихъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, котораго взять столько, сколько вѣсятъ яйца, всыпать 5 чайн. лож. очень сухой, просѣянной пшеничной или картофельной муки, смѣшать съ 3—4 каплями розоваго или бергамотнаго масла, вставить въ умѣренную печь на 20 минутъ.

1271. **Безе.** 10 бѣлковъ взбить въ холодномъ мѣстѣ въ очень густую пѣну съ $\frac{1}{8}$ ф. сахарной пудры. Желѣзный листъ покрыть бумагой, на нее разложить столовой ложкой бѣлки, вставить въ нежаркую печь, чтобы хорошо подсохли.

1272. **Меринги.** Испечь безе какъ сказано выше, выбрать осторожно, чтобы не поломать, середину, наполнить ее битыми сливками съ ванилью и 3—4 кусками сахара.

1273. **Безе шоколадное.** Сбить бѣлки въ густую пѣну, всыпать сахаръ и натертый шоколадъ, размѣшать, разложить столовой ложкой небольшими кучками на бумагу или прямо на желѣзный листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ негорячую печь на 2—3 часа.

Выдать: 7 бѣлковъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{3}$ плитки шоколаду.

1274. **Безе яблочное.** Яблоки испечь, протереть сквозь сито, всыпать мелкаго сахара, положить 2 бѣлка и мѣшать, обложивъ кастрюлю льдомъ со всѣхъ сторонъ, не менѣе 2 часовъ, (масса должна побѣлѣть и погустѣть такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ ней) разложить ложкой на бумагу, вставить въ легкую печь, чтобы совершенно высохли.

Выдать: 7 яблокъ большихъ, 2 бѣлка, $\frac{1}{4}$ стак. сахару.

1275. **Миндальныя колечки съ шоколадомъ.** Очищенный сладкій миндаль нашинковать мелко въ длину, смѣшать съ взбитыми въ пѣну бѣлками, сахаромъ и натертымъ шоколадомъ, класть колечками на желѣзный листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ негорячую печь, чтобы подсохли.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. миндаля, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ плитки шоколаду ($\frac{1}{8}$ ф.).

1276. **Пирожное съ лимоннымъ сокомъ.** Масло растереть добѣла, вбить яйца, положить сахаръ, цедру и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и муку, размѣшать получше, выложить на листъ, покрытый намасленной бумагой, разровнять, вставить въ печь. Когда испечется въ половину, нарязать острымъ ножомъ квадратиками и опять поставить въ печь.

Выдать: $\frac{3}{8}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. муки.

1277. **Марципаны.** Сладкій миндаль очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, подсушить, очень мелко истолочь, подливая розовой воды, переложить въ кастрюлю, всыпать мелкаго сахара, поставить на легкій огонь, мѣшать пока не погустѣетъ. Затѣмъ снять съ огня, выложить на бумагу, посыпанную мелкимъ сахаромъ, сдѣлать продолговатую булку, дать остыть, раскатать, вырѣзать разными фигурками, намазать бѣлой негустой глазурью, вставить въ умѣренную печь, а когда будутъ готовы, убрать вареньемъ.

Выдать: 1 ф. миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. розовой воды, 1 ф. мелкаго сахара. На глазури № 1192 или № 1194.

1278. **Бисквиты швейцарскія.** $\frac{1}{4}$ ф. рисовой муки, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, просѣянаго на частое шелковое сито, цедру съ 1 лимона и 6 желтковъ растереть, не переставая $\frac{3}{4}$ часа, смѣшать съ 12 бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, разлить въ коробочки, смазанныя сливочнымъ масломъ, испечь, оглазировать, подсушить.

1279. **Сдобныя колечки.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, всыпать муку, размѣшать, положить чухонскаго масла, 2 бѣлка, ванили или 2 капли розоваго масла, вымѣсить хорошенъко, подѣлать небольшія колечки, обвалять въ бѣлкахъ и крупно истолченомъ сахарѣ, положить на желѣзный листъ, посыпанный слегка мукою вставить въ не очень жаркую печь.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, 6 желтковъ, 2 бѣлка, (3 лож. сахару обвалять колечки).

1280. **Сдобныя колечки иначе.** Взять стаканъ воды, $3\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго несоленого масла, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, понемногу толченой корицы и ванили, смѣшать все хорошенъко, выбивать рукой или лопаточкой до тѣхъ поръ, пока при разрѣзѣ тѣста острымъ ножомъ, оно не будетъ представлять слегка поздреватую массу. Тогда, мокая руки въ мелкій сахаръ дѣлать небольшія кольца, укладывать на листъ, посыпанный мукою, вставить въ легкую печь на 20 минутъ.

1281. **Дѣвичья кожа.** Столочь очень мелко 1 ф. аравійской камеди, (самой лучшей) всыпать въ чашку, налить кипятку такъ, чтобы камедь только покрылась ею, размѣшать хорошенъко лопаточкой и поставить въ не очень жаркую печь до слѣдующаго дня. Утромъ влить въ камедь 4 ложки воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ и мѣшать тихонько, чтобы камедь распустилась совершенно; тогда положить 1 ф. расколотаго на куски сахару, размѣшивать пока сахаръ распустится, процѣдить, вылить въ небольшой тазикъ, въ которомъ варятъ варенье или кастрюлю, поставить на легкій огонь, мѣшать безпрестанно, чтобы не присыхало ко дну кастрюли. Отдѣлить бѣлки отъ 10 желтковъ, взбить ихъ въ густую пѣну и когда сыропъ разогрѣется, влить въ него бѣлки и продолжать варить, не переставая мѣшать. Когда сыропъ сдѣлается густымъ, взять его немного на чайную ложечку, опустить въ холодную воду или поддержать на льду и, если сыропъ застынетъ, снять съ огня; разостлать на желѣзный листъ бумагу, вылить на нее сыропъ, разровнять, поставить въ легкую печь, чтобы совершенно высохло и оттавало бы отъ бумаги, порѣзать небольшими кусками и сложить въ коробочку, пересыпать мелкимъ сахаромъ.

1282. **Миндальныя груши.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. сладкаго миндаля, мелко истолченаго съ 3 ложками розовой воды, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки густыхъ сливокъ, 1 ф. сахару, толченой корицы и тертой булки, надѣлать продолговатыхъ грушъ, подсыпая понемножку муки, воткнуть въ тонкій конецъ длинный кусочекъ корицы на подобіе корешка, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, сложить на блюдо, посыпать сахаромъ и подать горячія.

1283. **Пирожки съ вареньемъ.** Влить въ каменную чашку парное молоко, дрожжи, всыпать половину муки, чтобы она была густая, выбить хорошенъко деревянной лопаточкой и поставить въ теплое мѣсто подходить. Между тѣмъ растереть желтки съ сахаромъ добѣла и когда тѣсто хорошо поднимется, всыпать остальную муку, положить растопленнаго чуть теплаго сливочнаго масла, мушкатнаго цвѣта, немножко соли и желтки, выбить какъ можно лучше, дать взойти еще разъ. Порѣзать бумагу небольшими, продолговатыми квадратами, смазать ихъ хорошо несоленнымъ чухонскимъ масломъ, разложить на листѣ, положить ложкой на каждый кусокъ бумаги тѣста въ палецъ толщиною, разровнять, положить варенья безъ сока или мармеладу, перегнуть пополамъ вмѣстѣ съ бумагой, вставить въ горячую печь. Когда пирожки испекутся, снять съ нихъ бумагу, уложить на блюдо, скропить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 10. Подать горячіе. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на оладьи.

Выдать: 1 стак. цѣльн. молока, 5 желтковъ, 1 чаш. мелк. сахара, $\frac{1}{2}$ чаш. масла, 1 чайн. лож. толчен. мушкат. цвѣта, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. варенья, 3 лож. масла смазать бумагу.

1284. **Пирожки съ вареньемъ жареные въ маслѣ.** Чухонское не соленое масло вымыть въ холодной водѣ, отжать въ салфеткѣ досуха, мелко изрубить, положить сахару, сметаны, вина, 1 желтокъ, 1 яйцо, замѣсить крутое тѣсто, раскатать его тонко, сложить въ нѣсколько разъ, раскатать опять, повторить это разъ 5, поставить въ холодное мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Потомъ раскатать тонко двѣ лепешки, на одну разложить небольшими кучками варенья безъ сырона или какого нибудь мармелада, прикрыть другою, вырѣзать пирожки круглые, квадратные или трехугольные, проколоть вилкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ и жарить, опуская въ кипящее масло какъ пончики, по нѣскольку штукъ заразъ, дать зарумяниться со всѣхъ сторонъ, вынуть на пропускную бумагу, чтобы стекло масло, сложить на блюдо, присыпать сахаромъ. Подать горячіе.

Выдать: $\frac{1}{3}$ ф. чухонск. масла, 3 столов. лож. сметаны, 3 яйца, 1 лож. бѣлаго вина, 2 стак. сухой муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 стак. варенья безъ сырона, $1\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 лож. спирта жарить пирожки.

1285. **Французское пирожное.** Приготовить слоеное тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раздѣлить на двѣ равныя части, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа. Свѣжую густую сметану взбить хорошенъко съ сахаромъ и толченой ванилью; переложить на листъ одну часть раскатаннаго тѣста, на него сметану, разровнять, прикрыть другою, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, присыпать сахаромъ, посыпаннымъ миндалемъ, вставить въ печь на полчаса. Когда испечется, вынуть, порѣзать острымъ ножомъ небольшими продолговатыми квадратами, сложить на блюдо и подать.

Выдать: на слоеное тѣсто № 133, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ першка ванили, $\frac{1}{3}$ стак. миндаля.

1286. **Бисквиты съ масломъ.** Положить въ кастрюлю мелкій сахаръ, лимонную цедру, яйца, размѣшать, поставить на самый легкій огонь, взбить въ густую пѣну, снять съ огня, не переставать взбивать, пока остынетъ: тогда всыпать муку, вылить теплаго растопленнаго сливочнаго масла, размѣшать. Бумажную круглую или квадратную коробку смазать сливочнымъ масломъ, обсыпать сахаромъ, переложить въ нее тѣсто, вставить въ печь на 1 часъ, вынуть, дать остыть, порѣзать на куски, оглазировать, подсушить, или оглазировать и подать цѣлымъ.

Выдать: 7 яицъ, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 9 лотовъ муки, 6 лотовъ сливоч. масла.

1287. **Пирожное въ коробочкахъ.** Растереть добѣла масло съ сахаромъ, вбить по одному, не переставая мѣшать, яйца, всыпать муки, размѣшать хорошенько. Поставить на желѣзный листъ бумажныя коробочки, разложить въ нихъ тѣсто, сверху присыпать порубленнымъ сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. свижаго чухонск. масла, 3 яйца, горсть сладк. миндаля.

ОТДѢЛЕНИЕ XII.

Кремы, мороженое, желе, бланманже, муссы, компоты, кисели, пломбиръ, зефиры и проч.

А. Кремы.

1287. Сливочный кремъ.
1288. Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.
1289. Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ванилью.
1290. Кремъ шоколадный съ желтками.
1291. Кремъ изъ бѣлаго вина.
1292. Кремъ яблочный.
1293. Сливочный кремъ съ апельсинами.
1294. Кремъ изъ квасу.
1295. Кремъ изъ кислыхъ щей.
1296. Кремъ ананасный.
1297. Кремъ изъ земляники.
1298. Кремъ кофейный.
1299. Кремъ сливочный съ ржанымъ хлѣбомъ.
1300. Кремъ миндальный.
1301. Кремъ брюле.
1302. Кремъ рисовый.
1303. Кремъ орѣховый.
1304. Кремъ орѣховый съ фишанками.
1305. Заварной кремъ молочный.
1306. Заварной кремъ кофейный.
1307. Заварной кремъ шоколадный.
1308. Простокваша.
1309. Простокваша малороссійская.
1310. Варенецъ.
1311. Заварной кремъ горячій.
1312. Другимъ манеромъ.

Б. Зефиръ и пломбиръ.

1313. Зефиръ земляничный.
1314. Зефиръ яблочный.
1315. Зефиръ изъ сушеныхъ яблокъ.
1316. Зефиръ изъ красн. смородины.

1317. Зефиръ изъ абрикосовъ.
1318. Другимъ манеромъ.
1319. Пломбиръ орѣховый.
1320. Пломбиръ кофейный.
1321. Пломбиръ съ ликеромъ.
1322. Пломбиръ сливочный съ цукатами.
1323. Пломбиръ шоколадный.
1324. Пломбиръ изъ зеленого чаю.
1325. Баломба (parfait).

В. Желе, муссъ, бланманже.

1326. Желе изъ гранатъ.
1327. Желе изъ клюквы.
1328. Желе изъ зеленого чаю.
1329. Желе изъ вина.
1330. Желе изъ дыни.
1331. Желе изъ шампанскаго.
1332. Желе изъ лимоновъ.
1333. Желе малиновое.
1334. Желе вишневое.
1335. Желе изъ земляники и смородины.
1336. Желе изъ сливъ.
1337. Желе апельсинное.
1338. Желе съ мараскиномъ.
1339. Желе изъ яблокъ.
1340. Желе изъ крыжовника.
1341. Желе съ ромомъ.
1342. Муссъ изъ вина.
1343. Муссъ изъ клюквы.
1344. Муссъ яблочный.
1345. Муссъ изъ крыжовника.
1346. Муссъ изъ дыни.
1347. Муссъ малиновый.
1348. Муссъ лимонный.
1349. Муссъ изъ земляники.

1350. Бланманже шоколади. съ сбитыми сливками.
 1351. Бланманже фисташковое.
 1352. Бланманже берлинское.
 1353. Бланманже миндальное постное.
 1354. Бланманже миндал. на сливахъ.
 1355. Бланманже кофейное.
 1356. Бланманже апельсинное.

Г. Кисели.

1357. Кисель молочный.
 1358. Кисель изъ кваса.
 1359. Кисель яблочный.
 1360. Другимъ манеромъ.
 1361. Кисель изъ клюквы.
 1362. Кисель изъ барбариса.
 1363. Кисель жидкий изъ клюквы.
 1364. Кисель изъ малины, вишенъ или сливъ.
 1365. Кисель изъ крыжовника.

Д. Компоты.

1366. Компотъ изъ яблокъ.
 1367. Другимъ манеромъ.
 1368. Еще компотъ изъ яблокъ.
 1369. Компотъ изъ яблокъ съ вареньемъ.
 1370. Компотъ изъ грушъ.
 1371. Компотъ изъ землян. или малины.
 1372. Компотъ изъ разныхъ ягодъ.
 1373. Компотъ изъ венгерск. сливъ.
 1374. Другимъ манеромъ.
 1375. Компотъ изъ лезръл. винограда.
 1376. Компотъ изъ шепталы.
 1377. Компотъ изъ каштановъ.
 1378. Компотъ изъ чернослива.

1379. Компотъ изъ яблокъ и чернослива.
 1380. Компотъ изъ апельсиновъ.
 1381. Другимъ манеромъ.
 1382. Компотъ изъ дыни.
 1383. Компотъ изъ персиковъ.
 1384. Компотъ изъ сушен. фруктовъ.
 1385. Компотъ масседуанъ.
 1386. Компотъ изъ грушъ и вишенъ.

Е. Мороженое.

1387. Мороженое сливочное.
 1388. Сливочн. морожен. съ мараскиномъ.
 1389. Сливочн. морож. миндальное.
 1390. Морожен. изъ сбитыхъ сливокъ.
 1391. Морожен. сливочн. изъ фисташекъ.
 1392. Морожен. изъ фисташекъ съ грецк. орѣхами.
 1393. Мороженое кофейное.
 1394. Морожен. изъ грецк. орѣховъ.
 1395. Мороженое шоколадное.
 1396. Морожен. ванильное желтое.
 1397. Сливочн. морожен. съ малиной или землян.
 1398. Морожен. клюквенное.
 1399. Морожен. изъ барбариса.
 1400. Мороженое лимонное.
 1401. Мороженое апельсинное.
 1402. Мороженое вишневое.
 1403. Морожен. абрикос. или персиковое.
 1404. Мороженое crème brûlée.
 1405. Морож. ананасное.
 1406. Пушъ—Glacé.
 1407. Другимъ манеромъ.
 1408. Московикъ лимонный.
 1409. Мороженое масседуанъ.

Отдѣленіе XII.

Кремы, мороженое, желе, бланманже, муссы, компоты, кисели, зефиры и проч.

А. Кремы.

(Пропорція на 6 человекъ).

Примѣчаніе. Для приготовления кремовъ употребляется жильотинъ, который бываетъ двухъ цвѣтовъ: болыи и красный и рыбій клей. Жильотинъ надо растустить въ горячей водѣ, но не кипятить и теплый смѣшать, вливая понемногу, съ кремомъ.

Рыбій клей пужно расщипать на самые маленькіе кусочки, положить въ кастрюльку, налить холодной воды 2 стак. на 3 золот. клею, варить на легкомъ огнѣ съ кускомъ сахара, пока останется 1/2 стак. и теплый влить понемногу въ кремъ, не переставая мѣшать. Форму смочить холодной водой, обсыпать сахаромъ, выложить въ нее кремъ, поставить въ ледъ или снѣгъ. Зимой пужно класть клею или жильотину меньше, чѣмъ лѣтомъ. Отпуская къ столу, обмакнуть на минуту форму въ горячую воду, обереть ее полотенцемъ, накрыть круглымъ блюдомъ и опрокинуть форму вверхъ дномъ, осторожно снять ее, чтобы не испортить крема.

Сливки должны быть самыя густыя но не кислыя.

1287. **Сливочный кремъ съ мараскиномъ.** Сбить на льду самыя густыя сливки, всыпать мелко истолченный и просѣянный сахаръ, влить 1/4 стак. развареннаго клею и рюмку мараскина, непереставая сбивать, выложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 1 рюмку мараскину, 4—5 золот. клею.

1288. **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ шоколадный.** Шоколадъ стереть въ мелкій порошокъ, смѣшать съ сахаромъ и мелко истолченою ванилью. Сливки вылить въ миску, поставить въ ледъ часа на три, сбить въ очень густую пѣну, всыпать понемногу шоколадъ, непереставая сбивать, влить клей, положить въ форму, поставить въ ледъ.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 3/8 ф. шоколаду, 3/4 стак. сахару, 1/2 палочки ванили, 3—5 золот. клею.

1289. **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ванилью.** Приготавливается такъ же какъ и № 1287, только вмѣсто мараскина положить 1/2 палочки, мелко истолченной и просѣянной на частое сѣтечко, ванили.

1290. Кремь шоколадный съ желтками. Всыпать въ кастрюлю растертый въ порошок шоколадъ, влить 3 лож. сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ распустится совершенно, отставить. Растереть добѣла съ сахаромъ желтки, смѣшать съ шоколадомъ и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, поставить опять на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, отставить, снести на ледъ, остудить, не переставая сбивать вѣнчикомъ. Отдѣльно сбить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, смѣшать съ шоколадомъ, влить $\frac{1}{3}$ стак. клею, переложить въ форму, поставить въ ледъ.

Выдать: 4 желтка, $\frac{1}{8}$ ф. шоколаду, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ жидкихъ, 3—5 золотн. клею, $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

1291. Кремь изъ бѣлаго вина. Лимонную цедру стереть на сахаръ, столочъ, всыпать въ кастрюлю, влить вина, лимонный сокъ, положить добѣла растертые съ сахаромъ желтки, поставить на огонь, сбивать вѣнчикомъ, какъ сабаюнъ, снять съ огня, поставить на ледъ, не переставая сбивать, влить $\frac{1}{2}$ стак. клею, опять сбивать, переложить въ форму, которую нужно поставить въ ледъ раньше, чтобы она была очень холодная. Точно такъ же готовится кремъ изъ шампанскаго и малаги.

Выдать: 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ больш. лимона, $\frac{1}{4}$ стак. вина, 4—5 золотн. клею.

Въ этотъ кремъ можно прибавить $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго рому и 3 сбитые въ пѣну бѣлка.

1292. Кремь яблочный. Кисловатые яблоки испечь, протереть сквозь сито, взять этого пюре 1 полный стаканъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, положить бѣлокъ, поставить на ледъ, мѣшать ложкой въ одну сторону до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается бѣлой и очень густой. Сбить отдѣльно густыя сливки съ сахаромъ, смѣшать съ яблоками, ванилью, влить $\frac{1}{4}$ стак. клею, сложить въ форму.

Выдать: 4—5 кислыхъ яблока, 1 бѣлокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 3—5 золотн. клею, всего сахара $\frac{1}{4}$ стак., $\frac{1}{2}$ вершка ванили.

1293. Сливочный кремъ съ апельсинами. Стереть на сахаръ цедру съ апельсиновъ, столочъ его; сбить на лѣду густыя сливки съ сахаромъ. Апельсины очистить отъ кожицы, раздѣлить на части, снять всю бѣлую мякоть, сварить ихъ въ густомъ сиропѣ, остудить. Форму смочить водой, обсыпать крупно толченымъ сахаромъ. Клей распустить въ водѣ, смѣшать со сливками, сложить въ форму, перекладывая апельсинами, поставить въ ледъ. Подавая къ столу, выложить кремъ на блюдо, облить оставшимся холоднымъ сиропомъ, въ которомъ варились апельсины. Въместо апельсиновъ можно взять густого варенья изъ малины.

1294. Кремъ изъ квасу. Если нѣтъ готоваго хорошаго краснаго или бѣлаго квасу, то можно приготовить его въ маленькой пропорціи слѣдующимъ образомъ: насыпать въ горшокъ одни пригоршни ситной муки, столько же солоду, заварить крутымъ кипяткомъ, развести холодной водой, дать усто-

яться, влить въ небольшую бутылъ, запустить 2 полными ложками хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто, чтобы квасъ перебродилъ; тогда поставить на ледъ или въ холодный погребъ, дать устояться и употребить. Влить въ кастрюлю квасъ, разваренный въ $\frac{1}{2}$ стак. воды клей, положить сахаръ, корицу, выжатый изъ лимона сокъ, вскипятить нѣсколько разъ, слегка остудить, процѣдить и сбивать на лѣду метелкой до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, поставить въ ледъ. Передъ самымъ обѣдомъ, выложить кремъ на блюдо, убрать сухимъ пирожнымъ и частичками очищенныхъ апельсиновъ.

Выдать: $\frac{2}{3}$ стак. густого хорошаго квасу, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 чайн. лож. толчен. корицы, 7—8 золот. клею, 2—3 апельсина.

1295. Кремъ изъ кислыхъ щей. Кислые щи подогрѣть съ сахаромъ, толченымъ горькимъ миндалемъ, корицей, мушкат. цвѣтомъ, процѣдить, выжать сокъ изъ лимона, бить метелкой на лѣду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, влить клей, быстро мѣшая, переложить въ форму, застудить на лѣду.

Выдать: 3 стак. кислыхъ щей, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. сахара, 6 зеренъ горьк. миндаля, 1 чайн. лож. толчен. корицы, $\frac{1}{2}$ лож. мушкат. цвѣта, 7—8 золот. клею.

1296. Кремъ ананасный. Очистить ананасъ, натереть на тержѣ, процѣдить сквозь шелковое сито, всыпать мелкаго сахара, сбить на лѣду въ густую пѣну, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, $\frac{1}{2}$ стак. клею, не переставая сбивать, переложить въ форму, дать застыть на лѣду. Въ ананасный сокъ можно прибавить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ананаса, 1 стак. сахара, $\frac{2}{3}$ стак. сливокъ, 3—5 золот. клею, ($\frac{1}{2}$ лимона). Ананаснаго сока должно быть $\frac{1}{2}$ стак.

1297. Кремъ изъ земляники, клубники. Землянику или клубнику перебрать, протереть сквозь частое сито, смѣшать съ сахаромъ, поставить на ледъ и бить вѣнчикомъ, пока погустѣетъ. Одновременно самыя густыя сливки также сбить въ густую пѣну, смѣшать съ земляничкой и клеємъ, переложить въ форму, застудить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. пюре земляники, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 3—5 золотн. клею.

Такъ же готовится кремъ изъ малины.

1298. Кремъ кофейный. Взять самаго лучшаго кофе мокко, поджарить его и горячій всыпать въ сливки, закрыть, оставить такъ, пока остынетъ, процѣдить сквозь частое сито, сбить на лѣду метелкой въ пѣну, влить клей, смѣшать со сливками, сбитыми съ сахаромъ отдѣльно, переложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{3}$ стак. кофе, $\frac{2}{3}$ стак. сливокъ жидк., $\frac{2}{3}$ стак. самыхъ густ. сливокъ 1 стак. сахару, 3—5 золот. клею.

Если желаютъ, чтобы кремъ имѣлъ темный цвѣтъ кофе, нужно его поджарить. Сейчасъ же прямо изъ жаровни всыпать въ горячія сливки, вскипятить хорошенько, накрыть крышкой, дать стоять 1 или $\frac{1}{2}$ часа, процѣдить и поступать какъ сказано, выше.

1299. Кремь сливочный съ ржанымъ хлѣбомъ. Сбить на льду въ пѣну, самыя густыя сливки, всыпать сахаръ, толченую и просѣянную ваниль, кардамонъ и муку изъ ржаныхъ сухарей, влить клей, не переставая мѣшать, положить горсть мелко покрошеннаго цуката, переложить въ форму, поставить на ледъ. Отварить въ водѣ съ сахаромъ французскій черносливъ, изюмъ, коринку; подавая на столъ, выложить на блюдо кремъ, убрать его вареньемъ и бисквитами, а компотъ положить въ середину. Форма должна быть съ отверстиемъ посрединѣ.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ вершка ванили, 3 зерна кардамона, $\frac{1}{3}$ стак. муки, изъ ржан. сухарей, 3—5 золот. клею.

1300. Кремь миндальный. Сладкій и горькій миндаль обварить кипяткомъ, очистить отъ верхней кожицы, мягко столочь, подливая по каплѣ воды, развести $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, вскипятить, остудить, процѣдить, поставить на ледъ, сбить вѣнчикомъ въ густую пѣну, смѣшать съ сбитыми сырыми сливками, сахаромъ и клеемъ, переложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 10 зеренъ горьк. и $\frac{1}{3}$ стак. сладк. миндаля, 3—5 золот. клею.

1301. Кремь бриоле. Поджечь сахаръ; желтки растереть добѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. очень мелкаго сахара, развести $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, поставить на плиту, согрѣть какъ можно сильнѣе, но не дать кипѣть, (сливки свернутся) отставить, процѣдить, остудить, сбивая, смѣшать съ сбитыми сырыми сливками, $\frac{1}{2}$ стак. клею, смѣшаннаго съ подожженнымъ сахаромъ, переложить въ форму, снести на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. жидкихъ, $1\frac{1}{2}$ стак. густ. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 4 желтка, 4—5 кусковъ сахара поджечь, 3—5 золот. клею.

1302. Кремь рисовый. Налить рисъ холодной водой часа на 2, перемыть хорошенъко, всыпать въ теплую воду, поставить на огонь, вскипятить два раза, откинуть на сито, перелить холодной водой, оставить на ситѣ, чтобы вода стекла совершенно. Между тѣмъ вскипятить сливки, всыпать рисъ, прикрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, прибавивъ сахару и ванили; когда рисъ сдѣлается мягкимъ, снять съ огня, остудить, мѣшая осторожно. Сбить на льду самыя густыя сливки, какъ можно гуще, положить нѣсколько ложекъ въ остывшій рисъ, влить туда же небольшую рюмку мараскину, теплый клей, смѣшать осторожно съ остальными сливками, выложить въ форму, смоченную водой и обсыпанную сахаромъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. рису, $2\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ вершка ванили, 1 рюмку мараскину, 3—4 золот. клею, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ жидкихъ сварить рисъ.

1303. Кремь орѣховый. Очищенные отъ скорлупы и верхней кожицы грецкіе орѣхи, (чтобы темная кожица сходила легче, обдать орѣхи, очищен. отъ скорлупы, кипяткомъ) очень мелко истолочь, подливая по 3—4 кап-

ли воды померанцовыхъ цвѣтовъ, протереть сквозь самое частое сито, смѣшать съ сбитыми сырыми сливками, $\frac{1}{2}$ стак. клею, переложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 1 стак. очищен. грецк. орѣховъ, 3 лож. воды померанц. цвѣтовъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $2\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 3—5 золот. клею.

1304. Кремь орѣховый съ фисташками. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, истолочь возможно мягче, подливая воды померанцовыхъ цвѣтовъ; желтки стереть добѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. просѣяннаго сахара, смѣшать съ орѣхами, развести $\frac{1}{2}$ стак. вскипяченыхъ сливокъ, поставить на плиту, мѣшать почаще, очень сильно согрѣть, но не кипятить, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положенную на сито; фисташки очистить, мягко столочь, подливая сливокъ, протереть сквозь сито, сложить въ орѣхи, размѣшать; самыя густыя сливки сбить на льду, смѣшать, не переставая сбивать, съ орѣхами, $\frac{1}{2}$ стак. клею, сложить въ форму, застудить на льду.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сам. густ. сливокъ, 1 стак. жидк., 1 стак. очищен. грецк. орѣховъ, $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 4 желтка, 3—5 золот. клею.

1305. Заварной кремь молочный. Смѣшать цѣльное молоко съ желтками, сахаромъ, толченой ванилью, процѣдить, разлить въ маленькія чашки или въ форму, поставить въ крутой кипятокъ и сейчасъ же уменьшить огонь, чтобы вода больше не кипѣла. Когда кремъ погустѣетъ настолько, что его можно будетъ разрѣзать ножомъ, вынуть изъ воды, поставить на ледъ. Подавая къ столу, выложить на блюдо, облить малиновымъ или вишневымъ сыропомъ, или шоколаднымъ соусомъ № 421.

Выдать: 1 бут. (3 стак.) молока, 12 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 вершокъ ванили.

1306. Заварной кремь кофейный. Смѣшать самый крѣпкій кофе со сливками или цѣльнымъ молокомъ, желтками, сахаромъ, процѣдить, влить въ форму или небольшія чашечки, сварить какъ сказано въ № 1305, подать съ мелкимъ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 417.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. самаго крѣпк. кофе (безъ цикорія), $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или цѣльн. молока, 12 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара.

1307. Заварной кремь шоколадный. Всыпать въ цѣльное молоко натертый на теркѣ шоколадъ и сахаръ, размѣшать, разъ вскипятить, остудить, положить желтки, размѣшать хорошенъко, процѣдить въ форму или чашечки, сварить какъ сказано въ № 1305, подать съ сахаромъ или какимъ нибудь сладкимъ молочнымъ соусомъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. цѣльн. молока, 12 желтковъ, $\frac{1}{8}$ ф. шоколаду, $\frac{1}{4}$ ф. сахару.

1308. Простокваша. 2 бутылки парного молока смѣшать со сметаной, поставить въ теплое мѣсто. Какъ только закиснетъ и сдѣлается густымъ, снести на ледъ; подается съ сахаромъ и толченой корицей или истолченнымъ сухарями изъ чернаго хлѣба.

Или цельное молоко вскипятить, остудить до теплоты парного, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, поставить въ теплое мѣсто, а какъ только затвердѣетъ, снести на ледъ.

1309. Простокваша малороссійская. Цельное молоко вскипятить раза 3—4, снить съ огня; когда молоко слѣается тепло какъ парное, смѣшать его съ сметаной, яйцами и поставить въ теплое мѣсто. Какъ только молоко погустѣетъ, вынести на ледъ, чтобы не отскочила сыворотка.

Выдать: 2 бут. молока, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.
Чѣмъ гуще молоко, тѣмъ вкуснѣе простокваша.

1310. Варенецъ. Влить цельное молоко въ поливную, не высокую чашку, поставить въ печку передъ углями. Когда образуется на молокѣ румяная пѣнка, опустить ее ложкой на дно, повторить это разъ 9—10, вынуть изъ печки, дать молоку остыть до теплоты парного, смѣшать съ свѣжей сметаной, поставить въ теплое мѣсто, а когда хорошо закиснетъ и погустѣетъ, вынести на холодъ. Подается съ мелкимъ сахаромъ и толченой корицей.

Выдать: 3 бут. цельн. молока, 1 стак. сметаны.

1311. Заварной кремъ, подаваемый въ чашкахъ горячій. Хорошее цельное молоко, лучше сливки, смѣшать съ сахаромъ, на который стереть цедру съ лимона, яйцами, разлить въ чашки, сверху присыпать мелкимъ сахаромъ, толченой корицей, вставить въ печь не слишкомъ горячую на 15 минутъ.

Выдать: 5 чашекъ сливокъ, или цельн. молока, 6 желтковъ, $\frac{2}{3}$ стак. мелк. сахара, 1 полн. столов. лож. корицы, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 2 лож. сахара присыпать сверху.

1312. Другимъ манеромъ. Сливки, сахаръ, корицу, немного лимонной корки вскипятить. Желтки растереть добѣла, смѣшать съ мукой, развести нѣсколькими ложками холодного молока, вылить въ кастрюлю съ кипиченымъ молокомъ, размѣшать, поставить на плиту, постоянно мѣшая. Когда сдѣлается густо, переложить въ глубокое блюдо, поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая, убрать вареньемъ, всего лучше малиновымъ.

Выдать: 4 стак. сливокъ или цельн. молока, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. корицы, 3 лож. муки, 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

Б. Зефиръ и пломбиръ.

Примѣчаніе. Зефиръ—это тотъ же кремъ только безъ клею. Приготовлять его нужно непременно передъ самымъ обѣдомъ, иначе онъ опадетъ и не будетъ годенъ. Сливки для зефира должны быть самыя густыя. Къ зефиру подается какое нибудь сухое пирожное: бѣзе, бисквиты, миндальное и проч. Блюдо, на которомъ подается зефиръ должно быть круглое и не очень большое, чтобы не оставалось много пустого мѣста.

1313. Зефиръ земляничный. Спѣлую землянику или клубнику перебрать, протереть сквозь сито, взять этого пюре $\frac{1}{2}$ стак., смѣшать съ сахаромъ и 2 бѣлками, бить на льду метелкой, пока погустѣетъ, смѣшать со сбитыми отдѣльно сливками, уложить покрасивѣе горкой на блюдо и до подачи къ столу, поставить на ледъ, убрать вареньемъ и подать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. пюре, ($\frac{1}{4}$ ф.) ягодъ, $\frac{1}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 3 бѣлка, 1 стак. сахара, варенья.

Такъ же готовится и зефиръ изъ малины.

1314. Зефиръ яблочный. Кислыя яблоки испечь, протереть сквозь сито, взять 1 стак. яблочной массы, смѣшать съ сахаромъ, толченой корицей или лимонной цедрой, 2 бѣлками, мѣшать на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Сбить отдѣльно самыя густыя сливки, смѣшать съ яблочной массой, переложить на блюдо.

Выдать: 5—6 яблокъ, смотря по величинѣ, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 бѣлка, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. корицы или ванили, или цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.

1315. Зефиръ изъ сушеныхъ яблокъ. Сушенныя яблоки перемять, отвари́ть въ водѣ съ сахаромъ, корицей и лимонной коркой, протереть сквозь сито, положить въ это яблочное пюре сахаръ, бѣлки и мѣшать ложкой на льду, пока побѣлѣетъ; тогда смѣшать со сбитыми сливками, переложить на блюдо, убрать вишневымъ вареньемъ, подать.

Выдать: 1 стак. пюре, ($\frac{1}{2}$ ф. суш. яблокъ), $\frac{1}{2}$ стак. очень густ. сливокъ, 1 стак. сахара, 2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

1316. Зефиръ изъ красной смородины. Спѣлую красную смородину размять ложкой, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, прокипятить нѣсколько разъ и когда начнетъ густѣть, снить съ огня, остудить, сбивая метелкой, смѣшать со сбитыми отдѣльно сливками, переложить на блюдо, поставить на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. пюре, $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахара, 1 бѣлокъ.

1317. Зефиръ изъ абрикосовъ. Вынуть косточки изъ спѣлыхъ абрикосовъ, сложить въ тазикъ, налить воды какъ можно меньше, только бы хорошо смочить ихъ, положить сахару, разварить, мѣшая чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито, остудить, сбивая метелкой, смѣшать со сбитыми сливками, переложить на блюдо, подать.

Выдать: 1 стак. пюре, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. сахара.

1318. Другимъ манеромъ. Разварить хорошенько рисъ въ молокѣ, протереть его сквозь сито; абрикосы очистить, разварить въ водѣ съ сахаромъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ сбитыми сливками и протертымъ рисомъ, сложить въ форму отъ мороженого, засыпать льдомъ и солью такъ, чтобы формы не было видно. Подавая къ столу, выложить на блюдо и сейчасъ подать.

Выдать: $\frac{1}{3}$ стак. рису, 5—6 абрикосовъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 2 стак. самыхъ густ. сливокъ.

1319. Пломбиръ орѣховый. Хорошіе каленые орѣхи очистить отъ скорлупы и верхней кожицы, (чтобы легче было снять съ орѣховъ темную кожицу, нужно обдать ихъ кипяткомъ) мягко истолочь, прибавляя понемногу сливокъ, протереть сквозь частое сито, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на огонь, мѣшать, пока погустѣетъ, но не дать кипѣть, охладить, вылить въ форму, заморозить въ половину, вымѣшивая деревянной лопаточкой, смѣшать съ сбитыми, какъ для крема, самыми густыми сливками, закрыть форму бумагой, потомъ плотно крышечкой. На дно маленькой кадочки или ведра насыпать крупной простой соли, затѣмъ наложить льду, поколотога небольшими кусками, поставить форму, засыпать ее со всѣхъ сторонъ льдомъ и солью такъ, чтобы она не была видна, оставить въ холодномъ мѣстѣ на 2—3 часа. Отпуская къ столу, опустить форму въ горячую воду, сейчасъ же вынуть, обереть полотенцемъ, выложить на блюдо.

Выдать: 1 стак. очищен. каленыхъ орѣховъ, 1 стак. мелк. сахара, 1 стак. жидк. и 2 стак. самыхъ густ. сливокъ, 5 желтковъ. На эту пропорцію потребуется $\frac{2}{1/2}$ ф. соли.

1320. Пломбиръ кофейный. Поджарить хорошій кофе мокко и горячіи всыпать въ кипяченныя сливки, поставить на огонь, прокипятить хорошенько, отставить, закрыть крышечкой, пусть стоитъ, пока остынетъ, процѣдить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, развести остывшими сливками, размѣшать, поставить на плиту, дать сгуститься, постоянно мѣшая, но не кипятить, охладить, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ сбитыми сливками и поступать далѣе какъ сказано въ № 1319.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. жидк., 2 стак. густ. сливокъ, 5—6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{3}$ стак. кофе, $\frac{2}{1/2}$ ф. соли.

1321. Пломбиръ съ линкеромъ. Растереть желтки съ сахаромъ добѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока погустѣетъ, охладить, процѣдить въ форму, заморозить въ половину, смѣшать съ сбитыми сливками и какимъ угодно линкеромъ, заморозить.

Выдать: 1 стак. жидк., 2 стак. густ. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 5 желтковъ, 2 рюмки линкеру, $\frac{2}{1/2}$ ф. соли.

1322. Пломбиръ сливочный съ цукатами. Сливки, ваниль, растертые добѣла желтки размѣшать, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣютъ, но не кипятить, охладить, процѣдить въ форму, заморозить въ половину, вымѣшивая лопаточкой, положить сбитыя сливки, мелко покрошенные цукаты, смѣшать, закрыть форму бумагой, потомъ крышечкой, засыпать льдомъ и солью на 2—3 часа. Можно, выложивъ пломбиръ на блюдо, облить его густымъ малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 5 желтковъ, 1 стак. сахара, 1 стак. жидк. и 2 стак. самыхъ густ. сливокъ, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{3}{8}$ ф. цукатовъ, $\frac{2}{1/2}$ ф. соли.

1323. Пломбиръ шоколадный. Стертый въ порошокъ шоколадъ и жидкія сливки вскипятить разъ, охладить, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, сильно подогрѣть, мѣшая, но не кипятить, дать остыть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью, на 2—3 часа.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, 1 стак. жидк. и 2 стак. густ. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 вершокъ ванили, 4—5 желтковъ, $\frac{2}{1/2}$ ф. соли.

1324. Пломбиръ изъ зеленого чая. Этотъ пломбиръ нужно дѣлать непременно изъ зеленого чая. Въ горячіи вскипяченныя сливки всыпать столовую ложку зеленого чая, вскипятить одинъ разъ, отставить, а когда настоится, процѣдить. Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, развести остывшими вскипяченными сливками, поставить на плиту, сильно подогрѣть, мѣшая, но не кипятить, охладить, влить въ форму, заморозить въ половину, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью.

Выдать: 1 стол. лож. зеленого чая, 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 стак. жидк. и 2 стак. густ. сливокъ, $\frac{2}{1/2}$ —3 ф. соли.

1325. Баломба (parfait). Настругать ножомъ ваниль, налить $\frac{1}{1/2}$ стак. воды, поставить на огонь, кипятить минутъ 15, отставить, накрыть крышечкой, дать остыть, положить растертые съ сахаромъ желтки, поставить на огонь, мѣшать, пока погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить, битъ метелкой, пока не обратится въ густую пѣну, смѣшать съ сбитыми самыми густыми сливками, сейчасъ же переложить въ форму, засыпать хорошенько льдомъ и солью на 2—3 часа.

Выдать: 1 палочку ванили, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 9 желтковъ, 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{2}{1/2}$ —3 ф. соли.

В. Желе, муссы и бланманже.

(Пропорція на 6 челов.)

Примѣчаніе. Желе готовится какъ и кремъ съ рыбьимъ клеємъ или жильотиномъ. Рыбій клей или жильотинъ расцѣпать маленькими кусочками, сложить въ кастрюлю, налить воды, уварить до $\frac{1}{2}$ стак.; тогда смѣшать его съ сахаромъ, водою, прокипятить, влить въ сокъ или вино, изъ котораго хотятъ сдѣлать желе и варить.

Чтобы желе было чисто, совершенно прозрачно, его нужно очистить бѣлкомъ и яичною скорлупою, которые опустить въ желе, кипятить на самомъ легкомъ огнѣ, потомъ процѣдить сквозь густое полотно или салфетку.

Чтобы желе было удачно, нужно влить 4 стак. (на 6 человѣкъ) воды, смѣрять тоненькой палочкой или лучинкой, сдѣлать замѣтку, затѣмъ положить все остальное и поставить на плиту, уварить до значка на палочкѣ, перелить въ форму. На 5 стак. сока берется зимой 10, а лѣтомъ 11—12 золот. клею или жильотину.

1326. Желе изъ гранатъ. Сахаръ распустить въ 2 стак. воды, выжать сокъ изъ спѣлыхъ гранатъ и лимона, вылить въ кастрюлю, положить жильотинъ или рыбій клей, поставить на легкй огонь, варить, очистить, процѣдить, уварить до 4 стак., перелить въ форму, поставить въ ледъ, чтобы застыло. Для запаха влить розовой воды или воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Выдать: 6—7 гранатъ, смотря по величинѣ, 1 лимонъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 11—12 золот. клею, 3 лож. розовой воды или воды изъ померанц. цвѣтовъ.

Желе нужно готовить за 2—3 часа до обѣда, чтобы оно успѣло застыть. Застудить желе можно все въ одной формѣ, или въ одной средней величины и нѣсколькихъ маленькихъ, которыя и уложить вокругъ большой.

1327. Желе изъ клюквы. Перебрать, перемыть клюкву, размять хорошенько ложкой, процѣдить сквозь частое полотно, разбавить водой. На 1 стак. морсу взять 2 стак. воды, положить порѣзанную на кусочки ваниль, сахаръ, лимонную цедру, прокипятить, влить 1 стак. клею, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 1 стак. морсу, 1 лимонъ, 1 верш. ванили, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1328. Желе изъ зеленого чаю. Зеленый чай всыпать въ чашку, залить кипяткомъ, накрыть, дать настояться, процѣдить, влить хорошего бѣлаго вина, ликеру рюмки 2 и разваренный клей, прокипятить все вмѣстѣ, процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3 чайн. ложеч. зеленого чаю, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2 рюмки ликеру, $\frac{1}{2}$ бут. хорошаго бѣл. вина, 10—12 золот. клею.

1329. Желе изъ вина. Влить въ кастрюлю $2\frac{1}{2}$ стак. воды, положить сахаръ, клей или жильотинъ, очень тонко сѣзанную съ лимона цедру (безъ бѣлой мякоти) и скорлупу отъ яйца, поставить на огонь, варить и когда желе будетъ совсемъ готово, выжать черезъ тонкую тряпочку или кисейку сокъ изъ лимона, влить хорошаго бѣлаго вина, процѣдить въ форму. Всего должно быть не болѣе 4 стак.

Выдать: 2 лимона средн. величины, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. бѣл. вина: сотерну, рейнвейну, 10—12 золот. клею.

Примѣчаніе. Если желаютъ сдѣлать желе янтарнаго цвѣта, нужно поджечь на чистой сковородкѣ кусочекъ сахару, влить ложечки двѣ вина, размѣшать и черезъ тоненькую тряпочку влить въ желе.

Чтобы желе получило красный цвѣтъ, нужно на означенную порцію положить 7 золот. бѣлаго и 3 золот. краснаго жильотина зимой и 8 золот. бѣлаго, 4 золот. краснаго лѣтомъ.

Очень красиво желе, застуженное въ одной формѣ нѣсколькихъ цвѣтовъ. Для этого нужно раздѣлить желе на три части; одну подкрасить подожженнымъ сахаромъ, вылить въ форму, поставить на ледъ; другую часть подкрасить жильотиномъ и когда первая застынетъ, вылить теплое, но не горячее, въ форму, опять поставить на ледъ; третью оставить какъ есть и вылить въ форму, когда застынетъ и красное же, спестн на ледъ.

1330. Желе изъ дыни. Очистить спѣлую, ароматную хорошаго сорта дыню, отъ кожи и сѣмечекъ, порѣзать ее маленькими кусочками, размять хорошенъко ложкой, сложить въ кастрюлю, налить бѣлаго вина, вскипятить, хорошенъко ложкой, сложить въ кастрюлю, налить бѣлаго вина, вскипятить, 1 стак. воды, сахара 2, процѣдить сквозь салфетку. Отдѣльно вскипятить 1 стак. воды, сахаръ, сокъ изъ лимона, процѣдить, смѣшать съ сокомъ изъ дыни и 1 стак. клею, очистить, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму.

Выдать: около $1\frac{1}{2}$ ф. дыни, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $1\frac{1}{4}$ стак. вина, французск. 10—12 золот. жильотина или клею, $\frac{1}{2}$ лимона.

1331. Желе изъ шампанскаго. Сахаръ въ кускахъ распустить въ 1 стак. воды, выжать сокъ изъ лимона черезъ тонкую тряпочку, чтобы не попали сѣмечки, вскипятить, влить 1 стак. клею, очистить, процѣдить, уварить, смѣшать, влить $\frac{1}{4}$ означенной пропорціи (всего должно быть 4 стак.) влить въ чашку и бить на льду метелкой до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается бѣлымъ какъ молоко и не погустѣетъ; тогда переложить въ форму, поставить въ ледъ, а когда застынетъ, вылить остальное желе въ форму и застудить.

Или отдѣлить $\frac{1}{4}$ часть сваренаго желе, взбить какъ сказано выше, остальное вылить все въ форму, поставить на ледъ и когда начнетъ застывать, спускать муссъ по каплѣ съ ложки, поднимая ее высоко, чтобы капли проникали внутрь желе. Это желе имѣетъ очень красивый видъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 2 лимона средней величины, $\frac{1}{2}$ стак. шампанскаго, 10—12 золот. клею.

1332. Желе изъ лимоновъ. Сѣзать тонко цедру съ лимона, (безъ бѣлаго) положить въ кастрюлю, прибавить сахара, клею, 5 стак. воды, поставить на огонь, варить, пока клей разварится совершенно, очистить, уварить до 4 стак., выжать сокъ изъ лимоновъ, процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 2 лимона, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 10—12 золот. жильотину, 1 бѣлокъ.

1333. Желе малиновое. Малину размять ложкой, процѣдить, дать устояться, слить. Взять этого сока $1\frac{1}{2}$ стак., влить 1 стак. воды и 1 стак. вина, положить сахаръ, $\frac{1}{2}$ стак. клею, прокипятить, очистить, процѣдить, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму и на ледъ. Если желе дѣлается изъ сырона, приготовленнаго дома, то на $1\frac{1}{2}$ стак. взять 2 стак. воды и выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, а сахару не класть совсемъ.

1334. Желе вишневое. Приготавливается какъ малиновое № 1333.

1335. Желе изъ земляники и смородины. Какъ желе № 1333.

1336. Желе изъ сливъ. Снять кожицу съ желтыхъ сливъ, вынуть косточки, бѣлое французское вино, $1\frac{1}{2}$ стак. воды и сахаръ вскипятить, положить въ этотъ сиропъ сливы, сварить ихъ, но не разварить. Въ вино, въ которомъ варились сливы, влить 1 стак. клею, очистить, процѣдить сквозь полотно

уварить до 4 стак. Влить въ форму немного желе, дать застыть, уложить сливы, вылить остальное желе.

Выдать: 20 шт. сливъ, 1½ стак. вина, ¾ ф. сахара, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1337. Желе апельсинное. Тонко срѣзанную кожицу съ апельсиновъ, сахаръ, 1 стак. клею и 3 стак. воды поставить на огонь, прокипятить хорошенько разъ 6—7, очистить. Выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ и когда онъ устоится, осторожно влить его въ сиропъ, процѣдить въ форму и застудить на льду.

Выдать: 3 апельсина большихъ или 4 средн. велич., ¾ ф. сахара, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1338. Желе съ мараскиномъ. ¾ ф. сахара кусками распустить въ 3 стак. воды, влить 1 стак. клею, вскипятить нѣсколько разъ, очистить, если нужно, выжать сокъ изъ лимона черезъ тоненькую тряпочку, чтобы не попали въ желе сѣмена, влить 2 большихъ рюмки мараскину, процѣдить въ форму.

Выдать: ¾ ф. сахара, 10—12 золот. клею, 2 лимона, 2 рюмки мараскина.

1339. Желе изъ яблокъ. Кисловатые яблоки обтереть сухимъ полотенцемъ, разрѣзать на куски вмѣстѣ съ кожицей, сложить въ тазикъ, налить 3½ стак. воды, сварить мягко, процѣдить, дать устояться, осторожно слить. Взять этого отвара 3½ стак., смѣшать съ сахаромъ, ванилью, ½ стак. клею, вскипятить, очистить, если нужно, процѣдить, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму. Чѣмъ душистѣе яблоки, тѣмъ вкуснѣе желе.

Выдать: 5—6 яблокъ, ¾ ф. сахара, 1 вершокъ ванили, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

Или приготовить желе изъ одной кожицы, а яблоки употребить на кампотъ или шарлотку. Или снять съ яблокъ кожицу, разрѣзать каждое на четыре части, сѣмечки выбросить. Положить въ тазикъ сахаръ, ваниль, яблоки и кожицу, налить 3½ стак. воды, поставить на огонь и когда яблоки сварятся, вынуть ихъ, а кожицу поварить еще немного, процѣдить, приготовить желе какъ сказано выше, налить его немного въ форму, застудить, уложить яблоки, залить остальнымъ желе, застудить.

1340. Желе изъ крыжовника. Спелоснуть крыжовникъ въ холодной водѣ, размять его ложкой, процѣдить. Взять 2 стак. сока, развести 1½ стак. воды, положить сахаръ, лимонную цедру и 1 стак. клею, проварить, очистить уварить до 4 стак. процѣдить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 2 стак. соку, 2 стак. сахара, 1 лимонъ, 10—12 золот. клею, 1 бѣлокъ.

1341. Желе съ ромомъ. Жильотинъ, 4 стак. воды, сахаръ и очень тонко срѣзанную кожицу (безъ бѣлой мякоти) съ 1 лимона варить, пока распустится клей, выжать сокъ изъ лимона, влить рюмку рома, рюмку вишневого или малинового сиропа, уварить до 4 стак., процѣдить въ форму, застудить.

Выдать: 6 золот. бѣлаго, 4 краси. жильотину, 1 рюмку рома, 1½ стак. сахару, 1—2 лимона, 1 большую рюмку сиропа.

М у с с ъ.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Муссъ какъ и желе готовится изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ или изъ сиропа и точно такъ же, какъ и желе, но очищать его не нужно, а только процѣдить сквозь частое полотно и когда сдѣлается теплымъ, сбивать на льду метелкой, пока не обратится въ густую пѣну; тогда сложить въ форму и застудить.

На 6 человѣкъ нужно только 3 стак., а не 4 какъ для желе и клею всего 4—5 золотниковъ на ½ стак. воды.

1342. Муссъ изъ вина. Какъ желе № 1329 уварить до 3 стак.

Выдать: 5/8 ф. сахара, 1¼ стак. вина, 1 большой лимонъ, 4—5 золот. клею.

1343. Муссъ изъ клюквы. Какъ желе № 1327 уварить до 3 стак.

Выдать: ¾ стак. сока, ¾ ф. сахара, 4—5 золот. клею.

1344. Муссъ яблочный. Какъ желе № 1339 уварить до 3 стак.

Выдать: 2½ стак. яблочнаго отвара (5—6 яблокъ), 6/8 ф. сахара, ванили, 5—6 золот. клею.

1345. Муссъ изъ крыжовника. Какъ желе № 1340 уварить до 3 стак.

Выдать: 1¾ стак. сока, 1¾ стак. сахара, 1 небольш. лимонъ, 4—5 золот. клею.

1346. Муссъ изъ дыни. Какъ желе № 1330 уварить до 3 стак.

Выдать: 1 ф. дыни, ¾ стак. вина французск., ½ ф. сахара, ½ больш. лимона, 5—6 золот. клею.

1347. Муссъ малиновый. Какъ желе № 1333 уварить до 3 стак.

Выдать: 1 стак. сока, ½ ф. сахара, ½ лимона, ½ стак. вина, 4—5 золот. клею.

1348. Муссъ лимонный. Какъ желе № 1332 уварить до 3 стак. (воды 3½ стак.).

1349. Муссъ изъ земляники. Какъ желе № 1335 уварить до 3 стак.

Выдать: 1 стак. сока, ½ ф. сахара, ½ стак. вина, 4—5 золот. клею, (½ лимона).

Б л а н м а н ж е.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Чтобы клей лучше соединился съ массой, приготовленной для бланманже и не отскакивала бы вода когда оно застынетъ, нужно только распушить клей въ горячей водѣ, но не кипятить его.

Бланманже дѣлается или одного цвѣта или застуживается въ одной формѣ нѣсколькихъ цвѣтовъ; или же застуживается въ одной формѣ съ желе.

Налить въ форму немного бланманже, застудить, влить желе, дать застыть, опять бланманже застудить, опять желе и т. д. На 6 человѣкъ всего должно быть 4 стакана.

1350. Бланманже шоколадное со сбитыми сливками. Шоколадъ стереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, налить сливокъ, положить кусочекъ ванили, вскипятить разъ, въ горячій всыпать мелко столченный миндаль и сахаръ, закрыть. Когда остынетъ до теплоты парного молока, влить распущенный въ $\frac{1}{2}$ стак. теплой воды, клей, процѣдить сквозь салфетку въ форму съ отверстиемъ посрединѣ, застудить. Самыя густыя сливки сбить на льду съ сахаромъ, ванилью въ густую пѣну какъ для крема. Подавая къ столу, выложить бланманже изъ формы на блюдо, пустоту наполнить сбитыми сливками, придавъ имъ коническую форму, убрать вареньемъ и бисквитами. Блюдо должно быть круглое небольшое.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. сладк. 12 шт. горьк. миндаля, $\frac{1}{2}$ верш. ванили, 3 стак. не очень густыхъ сливокъ, 10—12 золот. клею. На сбитыя сливки: 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 верш. ванили, $\frac{1}{2}$ стак. малинового варенья. Бланманже нужно приготовить за 3—4 часа до обѣда.

1351. Бланманже фисташковое. Сладкій и нѣсколько шт. горькаго миндаля обдать кипяткомъ, очистить, истолочь какъ можно мельче, подливая понемногу воды, влить 2 стак. кипятку, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку; фисташки очистить отъ скорлупы, истолочь очень мягко, подливая воды, влить 1 стак. кипятку, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку. отжать хорошенько, вылить въ миндальное молоко. Миндаль и фисташки смѣшать, опять истолочь хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, процѣдить, отжать покрѣпче, вылить въ молоко, всыпать истолченный и просѣянный сахаръ, влить клей, размѣшать, перелить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сладк. и 6—7 шт. горьк. миндаля, $\frac{1}{3}$ ф. фисташекъ, 1 стак. сахара, 10—12 золот. клею.

1352. Бланманже берлинское. Вскипятить не очень густыя сливки съ сахаромъ, ванилью, лимонной коркой, гвоздикомъ, мелко истолченнымъ сладкимъ и горькимъ миндалемъ, дать остыть до теплоты парного молока, процѣдить сквозь частую салфетку, влить теплый клей, перелить въ форму, вынести на ледъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. негустыхъ сливокъ, 1 стак. сахара, 1 лимон. корку, 1 верш. ванили, 3 шт. гвоздики, $\frac{1}{2}$ ф. сладк., 10 шт. горьк. миндаля, 10—12 золот. клею.

1353. Бланманже миндальное постное. Очищенный сладкій и горькій миндаль истолочь, подливая воды, какъ можно мельче, выложить въ чашку, налить 2 стак. кипятку, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, отжать хорошенько; отруби миндальныя истолочь еще разъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, отжать покрѣпче, смѣшать все молоко съ сахаромъ и $\frac{1}{2}$ стак. клею, перелить въ форму.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладк. и 15 шт. горьк. миндаля, 1 стак. сахара, 10—12 золот. клею.

Это самое бланманже можно сдѣлать все розоваго цвѣта, подкрасивъ его нѣсколькими каплями кошенили. Или раздѣлить на 2 части; одну под-

красить кошенилью, а другую оставить бѣлой, влить немного въ форму, застудить, влить немного розоваго бланманже, дать застыть, опять влить бѣлаго и т. д. Или же сдѣлать трехъ цвѣтовъ, взявъ бѣлое, розовое бланманже и лимонное желе; или раздѣлить бланманже на три части, изъ которыхъ одну оставить бѣлой, другую—подкрасить кошенилью, третью—сдѣлать съ шоколадомъ. Приготовление такого бланманже требуетъ гораздо больше времени, чѣмъ одноцвѣтное.

1354. Бланманже миндальное на сливахъ. Сладкій и горькій миндаль истолочь какъ можно мельче, подливая сливокъ, сложить въ миску, влить $\frac{3}{4}$ стак. горячихъ вскипяченныхъ сливокъ, размѣшать, покрыть салфеткой, дать стоять, пока остынутъ, процѣдить сквозь салфетку, отжать покрѣпче, смѣшать съ сахаромъ и $\frac{1}{2}$ стак. клею, перелить въ форму, застудить. Подавая къ столу, опустить форму въ горячую воду на минуту, обтереть полотенцемъ, выложить на круглое блюдо, огарнировать самымъ свѣжимъ французскимъ черносливомъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладк., 20 шт. горьк. миндаля, 1 стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. не очень густыхъ сливокъ, 10—12 золот. клею. Въмѣсто горьк. миндаля можно взять 1 стол. лож. воды померанцов. цвѣтовъ, ванили, или розовой воды.

1355. Бланманже кофейное. Самый лучшій кофе можно поджарить и горячій изъ жаровни всыпать въ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, положить сахаръ, размѣшать, вскипятить раза 2—3, влить еще 2 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. клею, вскипятить все вмѣстѣ разъ, слегка остудить, процѣдить сквозь салфетку въ форму и поставить на ледъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. кофе, 1 стак. сахара, 10—12 золот. клею.

1356. Бланманже апельсинное. Стереть на сахаръ цедру съ апельсинновъ, мелко столочь его. Сливки и клей вскипятить, и когда клей разварится совершенно, всыпать сахаръ, размѣшать хорошенько, чтобы весь сахаръ разошелся, процѣдить сквозь салфетку въ небольшую форму. Апельсины разрезать пополамъ, всю мякоть вынуть, наполнить остальнымъ бланманже, застудить. Подавая, выложить изъ большой формы на средину блюда, а кругомъ уложить апельсиныя половинки, наполненные бланманже.

Выдать: 5 апельсинновъ, 5 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 12 золот. клею. Лимонное бланманже готовится точно такъ же.

Г. Кисели.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Примѣчаніе. Для сгущенія кисели употребляется картофельная мука. На 6 человѣкъ совершенно достаточно 6 стак. сока или морса. 5 стак. сока или морса вскипятить и въ кипяткомъ влить разведенную шестымъ стаканомъ сухую, просѣянную картофельную муку, быстро мѣшая, не снимая съ огня, минутъ 5—6, переложить въ форму, смоченную холодной водой, поставить въ холодное мѣсто, чтобы кисель остылъ. На 6 стак. морса или молока взять 1 стак. картофельной муки.

1357. Кисель молочный. Горький миндаль очистить, мелко истолочь, подливая молока, всыпать в 5 стак. горячих сливок или молока, покрыть крышкою, дать стоять, пока совсем остынет, процедить сквозь салфетку, поставить на огонь и как только закипит, влить быстро мѣшая, разведенную 1 стак. холодного молока картофельную муку, проварить, сложить в форму. Къ киселю подаютъ отдѣльно сливки и мелкій сахаръ.

Выдать: 6 стак. молока цѣльн. или сливок, 1 стак. картоф. муки, 15—20 шт. горьк. миндаля, $\frac{3}{4}$ стак. сахара.

1358. Кисель изъ хлѣбнаго кваса. Векипятить 5 стак. краснаго хлѣбнаго кваса съ $\frac{1}{3}$ стак. сахара, палочкою корицы, цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона, влить картофельную муку, (1 стак.) разведенную шестымъ стак. холодного кваса, быстро мѣшать.

1359. Кисель яблочный. Кисловатые яблоки, всего лучше антоновскія, обтереть полотенцемъ, изрѣзать, не очищая ихъ, мелкими кусками, влить воды, разварить съ кускомъ корицы; взять 5 стак. этого яблочнаго отвара, векипятить съ цедрой, снятой на сахаръ, выжать сокъ изъ лимона, влить муку, разведенную 1 стак. холодной яблочной воды.

Выдать: 7—8 яблокъ, смотря по величинѣ, 1 стак. картоф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, корицы, $\frac{1}{2}$ лимона.

Если яблоки очень кислые, лимон. сока не нужно. Отдѣльно подать сливки и сахаръ.

1260. Другимъ манеромъ. Кислые яблоки испечь, горячія протереть сквозь сито, влить $\frac{1}{2}$ стак. вина, положить мелкаго сахара, толченой корицы, ванили и лимонной цедры тонко срезанной, поставить на огонь и какъ только закипитъ, влить $\frac{1}{4}$ стак. картофельной муки, разведенной $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды и т. д. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: 4 стак. яблочн. пюре, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. бѣл. вина, $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. корицы.

1361. Кисель изъ клюквы. Клюкву перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, размять ложкой или деревяннымъ пестикомъ, выжать весь сокъ, разбавить водою, чтобы было 6 стак.; 5 изъ нихъ векипятить съ сахаромъ, корицею или лимон. цедрой, влить картоф. муку, разведенную шестымъ стак. холодного сока и т. д.

Выдать: 1 стак. сахара, 1 ф. клюквы, 1 стак. картоф. муки, кусокъ корицы и цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона. Отдѣльно сливки и сахаръ.

1362. Кисель изъ барбариса. Приготавливается такъ же, какъ и клюквенный кисель.

1363. Кисель жидкій горячій изъ клюквы или барбариса. Изъ $1\frac{1}{2}$ ф. клюквы, барбариса, черной смородины или друг. ягодъ приготовить 7 стак. сока, всыпать сахаръ, влить картоф. муку, разведенную холоднымъ сокомъ, размѣшать и подать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. клюквы или друг. ягодъ, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. картофеля. муки, кусокъ корицы или цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.

1364. Кисель изъ малины, вишенъ или сливъ. Ягоды сложить въ тазикъ, налить водою, проварить, размять хорошенъко ложкой, процедить, дажде какъ кисель № 1361. Подать сливки и сахаръ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. вишенъ или 5 стак. малины, $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. картоф. муки.

1365. Кисель изъ крыжовника. Совсемъ спѣлый, бѣлый или красный крыжовникъ перебрать, чтобы не было вѣточекъ, сложить въ чашку, налить холодной водою, размѣшать, снять друшлаковою ложкою весь сухой цвѣтъ всплывшій наверхъ, переложить крыжовникъ въ тазикъ, налить холодной воды, чтобы только покрылись ягоды, всыпать мелкаго сахара, положить ванили, поставить на огонь, варить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока крыжовникъ разварится; тогда влить картофельную муку, разведенную $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, размѣшать, прокипятить раза два, вылить на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Подать на томъ же блюдѣ съ сахаромъ и сливками.

Выдать: 2¹ 2—3 ф. крыжовника, $1\frac{1}{4}$ ф. сахара, 1 полн. стол. лож. картоф. муки. 1 вершокъ ванили.

Д. Компоты.

1366. Компотъ изъ яблокъ. Кисловатые яблоки, всего лучше ранеты, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вынуть сѣмечки и сердцевинны, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы только покрылись яблоки, положить сахару, кусокъ корицы, лимонной цедры и немного бѣлаго вина, положить на плиту. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, выбрать ихъ, нашинковать крупно шпикованнымъ сладкимъ миндалемъ, переложить въ салатникъ или на блюдо, а сиропъ поварить еще, вылить черезъ сито на яблоки и подать, когда остынетъ. Если компотъ подается къ жаркому, то положить сахару меньше, а вина и миндаля можно не класть совсемъ.

Выдать: 8—10 яблокъ, смотря по величинѣ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{3}{4}$ стак. вина, корицы, 15 шт. сладк. миндаля.

Въ этотъ компотъ можно влить, когда онъ будетъ готовъ, 1 рюмку арака.

1367. Другимъ манеромъ. Яблоки очистить, кожицу сложить въ тазикъ, полить водою, выварить ее хорошенъко съ кускомъ корицы и лимонной цедрой, процедить, положить сахаръ, опустить въ этотъ отваръ яблоки, въ которые воткнуть сперва по 3—4 шт. гвоздики, закрыть крышкою, поставить на огонь. Когда яблоки сварятся, вынуть ихъ въ салатникъ или блюдо; въ сиропъ влить немного лимоннаго сока, уварить, вылить на яблоки.

Выдать: 8—10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, кусокъ корицы, гвоздики.

1368. Еще компотъ изъ яблокъ. Очистить яблоки, разрѣзать пополамъ или начетверо; смотря по величинѣ, отварить ихъ въ бѣломъ винѣ съ са-

харомъ и корицею; кусокъ сахару поджечь на чистой сковородкѣ, развести ложкой вина, влить въ компотъ. Когда яблоки будутъ готовы, вынуть половину на блюдо или въ салатникъ, другую же разварить, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ сиропомъ, вылить на яблоки.

Выдать: 10—12 яблокъ, 3 стак. воды, 1 стак. сахара, кусокъ корицы, 1 кусокъ сахара поджечь.

1369. Компотъ изъ яблокъ съ вареньемъ. Снять съ яблокъ кожицу, выпутъ сердцевинъ выемкой, положить въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы не почернѣли. Сахаръ вскипятить съ водой и кусочкомъ ванили, опустить яблоки, сварить, но не разварить, чтобы были цѣлыми, вынуть, наполнить середину малиновымъ или вишневымъ вареньемъ, уложить на блюдо. Сиропъ, въ которомъ варились яблоки, уварить какъ для желе, вылить на яблоки, остудить и подавать.

Выдать: 8—10 яблокъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 вершокъ ванили, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. варенья.

1370. Компотъ изъ грушъ. Отварить груши въ горячей водѣ до половины готовности, вынуть, опустить въ холодную воду, чтобы остыли; тогда очистить ихъ отъ кожи, вынуть выемкой сердцевинки, опять положить въ холодную воду. Между тѣмъ приготовить негустой сиропъ, положить ванили или корицы, опустить груши, доварить до готовности, переложить въ салатникъ, остудить.

Или груши очистить отъ кожицы, разрѣзать пополамъ, выпутъ все твердое, сложить въ каменную или фаянсовую посуду, которая не боится жара, налить воды, сварить съ сахаромъ и кусочкомъ лимона безъ зеренъ, сложить въ салатникъ, сверху присыпать мелко покрошенной лимон. коркой.

Выдать: 14—18 грушъ, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, ванили или корицы.

1371. Компотъ изъ земляники или малины. Перебрать ягоды, опустить въ кипятокъ, вскипятить только одинъ разъ, откинуть на сито. Сварить сиропъ изъ сахара и воды, положить ягоды, встряхнуть тазикъ, чтобы всѣ ягоды были смочены сиропомъ, вылить въ салатникъ, остудить.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. ягодъ, $\frac{1}{4}$ стак. сахара.

1372. Компотъ изъ разныхъ ягодъ. Взять разныхъ ягодъ: клубники, земляники, крыжовника, черной и красной смородины, перебрать, очистить, опустить въ кипятокъ, вскипятить 1 разъ, откинуть, далѣе какъ въ № 1371. Такъ-же готовится и компотъ изъ крыжовника.

Или сложить очищенные ягоды въ салатникъ, залить горячимъ сиропомъ, свареннымъ изъ воды и сахара, остудить и подать. Можно влить въ сиропъ 1 рюмку мараскина.

Выдать: ягодъ всего 3 ф., $\frac{3}{4}$ —1 ф. сахара въ кускахъ.

1373. Компотъ изъ венгерскихъ сливъ. Опустить венгерскія сливы въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, выбрать друшлаковою ложкою, снять кожи-

цу; Сварить сиропъ съ корицею, гвоздикой или ванилью, опустить въ него сливы, сварить, вынуть въ салатникъ или на блюдо, сиропъ уварить, если нужно, вылить на сливы, остудить.

Или налить сливы кипяткомъ, разъ вскипятить, снять съ нихъ верхнюю кожицу, переложить въ салатникъ, облить сиропомъ, остудить. Если компотъ готовится изъ бѣлыхъ сливъ или ренклодовъ, кожицу снимать не нужно.

1374. Другимъ манеромъ. Отобрать непомятые зрѣлые сливы, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, опустить въ кипятокъ, поставить на огонь и когда всплывутъ наверхъ, отставить, дать остыть, не вынимая сливы изъ воды; тогда опять поставить на большой огонь, закрыть крышкой, прокипятить раза 3—4, откинуть на сито, опустить въ сиропъ, приготовленный изъ сахара, воды, корицы, гвоздики и ванили.

Выдать: 40—50 сливъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 10 шт. гвоздики, кусокъ корицы или ванили.

1375. Компотъ изъ незрѣлаго винограда. Выпутъ сѣмена изъ незрѣлаго винограда, положить его въ кипятокъ и когда ягоды начнутъ блѣднѣть, снять съ огня, опустить въ холодную воду. Сварить сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара и 1 стак. воды, виноградъ откинуть на сито, сложить въ салатникъ, облить сиропомъ. На 1 ф. винограда взять $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

1376. Компотъ изъ шепталы. Вынуть косточки изъ шепталы, разрѣзать на 4 части; сахаръ распустить въ водѣ, опустить шепталу, сварить, вынуть въ салатникъ, сиропъ уварить до густоты желе, вылить на шепталу, остудить.

Выдать: 1 ф. шепталы, 1 ф. сахара.

1377. Компотъ изъ каштановъ. Испечь свѣжіе каштаны въ горячей золѣ, очистить, опустить въ сиропъ, сваренный съ лимоннымъ сокомъ, прокипятить раза два.

Выдать: 1 ф. каштановъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.

1378. Компотъ изъ чернослива. Французскій или простой черносливъ промыть, сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонной коркой, остудить.

Выдать: 1 ф. чернослива, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, корицы, лимон. корки.

1379. Компотъ изъ яблокъ и чернослива. Яблоки очистить, разрѣзать, вынуть сердцевинъ, воткнуть въ каждый кусокъ по 2—3 гвоздики, отварить въ водѣ съ сахаромъ, и апельсиновой цедрой, вынуть на блюдо, обложить свареннымъ отдѣльно черносливомъ. Сиропъ, въ которомъ варились яблоки уварить до надлежащей густоты, вылить черезъ сито на блюдо.

Выдать: 5—6 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. чернослива, $\frac{3}{4}$ ф. сахара въ кускахъ, гвоздики, апельси. цедры.

1380. Компотъ изъ апельсиновъ. Апельсины очистить, снять всю бѣлую мякоть, раздѣлить каждый на нѣсколько частей. сложить въ салатникъ или вазу, пересыпая мелкимъ сахаромъ, полить ромомъ, поставить въ холодное мѣсто и когда сахаръ растаетъ совершенно, полить, образовавшимся сыропомъ апельсины, подать.

Выдать: 5—6 апельсиновъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 рюмку бѣл. рома, ($\frac{1}{2}$ лимона, гвоздики).

Или пересыпать апельсины 2—3 лож. сахара, полить ромомъ, отнести на холодъ; остальной же сахаръ, развести водою, положить пошникованной лимон. цедры, нѣсколько шт. гвоздики, уварить, остудить, вылить на апельсины.

1381. Другимъ манеромъ. Очищенные апельсины раздѣлить на части, уложить на блюдо. Выжать сокъ изъ 2—3 апельсиновъ, влить бѣлаго вина, лимоннаго сока, положить сахару, сварить сыропъ и горячій вылить на апельсины, остудить, убрать какимъ нибудь ягоднымъ желе.

Выдать: 8 апельсиновъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара кусочками, $\frac{1}{2}$ лимона, желе.

1382. Компотъ изъ дыни. Хорошую, зрѣлую дыню очистить, порѣзать кусочками, сложить на блюдо. Сварить сыропъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара и $1\frac{1}{4}$ стак. воды, горячій вылить на дыню, остудить.

1383. Компотъ изъ персиковъ. Обварить не помятые персики кипяткомъ, снять съ нихъ кожу; насыпать мелкаго сахара на сковороду, уложить персики, засыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь. Когда персики будутъ готовы, снять ихъ со сковороды на блюдо. Если персики сухи, то полить ихъ 2 ложками вина передъ тѣмъ какъ поставить въ печь.

Выдать: 6—8 персиковъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, (2 лож. вина).

1384. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ. Взять понемногу сушеныхъ грушъ, яблокъ, шенгалы, вишенъ и черносливу, перемять въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю или тазикъ, прибавить сахара, корицы, налить воды, сварить до готовности, вынуть въ салатникъ. Сыропъ процѣдить сквозь салфетку, положить лимонной цедры, уварить и остывшій вылить на фрукты.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. разныхъ сушеныхъ фруктовъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, кусокъ корицы, $\frac{1}{2}$ лимона.

1385. Компотъ-масседуанъ. Этотъ компотъ готовится изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ. Яблоки очистить, разрѣзать пополамъ или начетверо, вынуть сѣмечки и сердцевинки, нашинковать гвоздиками, отварить въ водѣ съ сахаромъ и корицею, вынуть на блюдо; груши очистить, разрѣзать надвое, вынуть твердую середину, отварить до мягкости въ томъ же сыропѣ, уложить на блюдо рядомъ съ яблоками. Сливы поколоть, обдать кипяткомъ, снять кожицу, опустить въ сыропъ, прокипятить 2—3 раза, вынуть на блюдо. Приготовить персики какъ сказано въ № 1383, уложить на блюдо около сливъ. Очистить апельсины отъ обѣихъ кожицъ, раздѣлить на части; снять виноградъ съ вѣтки, убрать имъ и апельсинами компотъ. Сыропъ, въ кото-

ромъ варились фрукты процѣдить сквозь салфетку, уварить, остудить, вылить на компотъ, сверху убрать разнымъ вареньемъ: малиновымъ, вишневымъ, смородиновымъ, (каждаго понемногу) полить бѣлымъ ромомъ или мараскиномъ, подать.

Выдать: 5 яблокъ, 5 грушъ, 10 сливъ, 5 перенковъ, 1—2 апельсина, 30—40 ягодъ винограда, разнаго варенья по 1 лож., 1 небольш. рюмку рома или мараскина, $\frac{3}{4}$ ф. сахара въ кускахъ.

1386. Компотъ изъ грушъ и вишенъ. Распустить сахаръ въ водѣ и когда закипитъ, опустить въ него вычищенные вишни, вскипятить 2 раза, откинуть на сито. Когда весь сокъ стечетъ, вишни уложить на блюдо, а въ сыропъ положить нѣсколько вишневыхъ истолченныхъ косточекъ, поставить на огонь, уварить, процѣдить на вишни. Груши очистить отъ кожицы, разрѣзать пополамъ, сѣмечки выбросить, сварить въ сыропѣ, приготовленномъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. сахара и 1 стак. воды, уложить вокругъ вишенъ. Сыропъ процѣдить и, если жидокъ, уварить, холодный вылить на груши.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. вишенъ, 6—8 грушъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара кусками.

Е. Мороженое.

Примѣчаніе. Въ настоящее время есть много новыхъ формъ различнаго устройства, приспособленныхъ для приготовления мороженаго, но если оно дѣлается въ простой формѣ, то нужно взять маленькую, высокую кадочку или ведро съ отверстіемъ внизу, чтобы спускать воду отъ растаявшаго льда. На дно такой кадочки положить ледъ поколотый небольшими кусками, посыпать сверху крупной солью, поставить форму, обложить ее поплотнѣе кругомъ льдомъ, обсыпать солью такъ, чтобы форма была во льду по самые края. Остерегаться, чтобы соль не попала въ форму и прежде, чѣмъ влить сливки, нужно тщательно вытереть ее внутри сухимъ полотенцемъ. Чтобы мороженое вышло удачно, его нужно почаше вымѣнивать деревянной лопаточкой; отъ этого, главнымъ образомъ, зависитъ достоинство мороженаго. Чтобы свертеть мороженое нужно около часа времени. Когда ледъ растаетъ, слить воду, и прибавить льду и соли.

Если мороженое подается на блюде цѣлой формой, то готовить его нужно изъ большей пропорціи; если же на блюдечкахъ, то достаточно половны пропорціи на то же число челоѣкъ.

Чтобы выложить мороженое изъ формы, нужно обмакнуть форму въ горячую воду, обтереть полотенцемъ и опрокинуть на круглое блюдо, покрытое салфеткой. Можно огарнировать бисквитами, сухимъ пирожнымъ. Слики для мороженаго должны быть самыя свѣжія, но не очень густыя.

1387. Мороженое сливочное. Желтки растереть добѣла съ мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сквозь очень частое сито сахаромъ, смѣшать со сливками, положить мелко настрганной ванили, поставить на огонь, мѣшать, не переставая, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить, остудить, мѣшая, влить въ форму, закрыть сперва бумагою, потомъ крышкою, вертеть минутъ 15, снять крышку и бумагу осторожно, чтобы не попала въ мороженое соли отъ льда, отскоблить деревянной лопаточкой уже застывшія слив-

ки, вымѣнать хорошенъко, накрыть бумагою и крышкой, опять вертеть. Милусть через 10 вымѣнать опять хорошенъко, повторить это разъ 6—7. Когда мороженое обратится въ густую массу и будетъ имѣть видъ сливочнаго масла, повертеть еще нѣсколько минутъ и подать.

Выдать: 3 стак. не очень густыхъ сливокъ, 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 4 ф. соли.

1388. Сливочное мороженое съ мараскиномъ. Приготовить мороженое № 1387 безъ ванили и когда оно будетъ почти готово, влить небольшую рюмку мараскина, вымѣнать лопаточкой, закрыть бумагою и крышкою, вертеть до готовности.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 4 желтка, 1 стак. сахара, 1 рюмку мараскина, 4 ф. соли.

1389. Сливочное мороженое миндальное. Сладкій и горькій миндаль очистить отъ кожицы, истолочь какъ можно мельче, подливая по каплѣ воды, сложить въ чашку, залить горячими сливками, вскипяченными съ ванилью, размѣнать, дать остыть, процѣдить сквозь частое сито или полотно, смѣнать съ желтками, растертыми добѣла съ сахаромъ, влить въ форму, заморозить.

Выдать: 3 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сладк., 10 зеренъ горьк. миндаля, 1 стак. мелк. сахара, 1 вершокъ ванили, 6 желтковъ, 4 ф. соли.

1390. Мороженое изъ сбитыхъ сливокъ. Самые густыя сливки сбить съ сахаромъ и гуммиарабикомъ въ порошокъ, переложить въ форму, влить воды померанцовыхъ цвѣтовъ и заморозить, не мѣшая ни разу.

Выдать: 3 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, 1 вершокъ ванили, 1 стак. сахара, 1 лож. гумми-арабику, 1 лож. померанцов. цвѣтовъ, 4 ф. соли.

1391. Мороженое сливочное изъ фисташекъ. Очистить фисташки отъ скорлупы, не снимая тонкой, зеленой кожицы, истолочь возможно мельче, прибавляя по каплѣ 1 ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, влить сливки, размѣнать, положить желтки, стертые добѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, варить, мѣшая, пока погустѣетъ, но не кипятить, протереть сквозь сито, остудить, мѣшая, вылить въ форму, заморозить. Если мороженое слишкомъ блѣднаго цвѣта, подкрасить его пюре изъ шпината.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 лож. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, 1 стак. сахара, 4 желтка, 1 вершокъ ванили, $\frac{5}{8}$ ф. фисташекъ, 4 ф. соли, ($\frac{1}{4}$ ф. шпината).

1392. Мороженое изъ фисташекъ съ грецкими орѣхами. Очистить фисташки только отъ скорлупы, истолочь какъ можно мельче, подливая ложку сливокъ, сложить въ чашку, залить 2 стак. вскипяченныхъ съ ванилью горячихъ сливокъ, накрыть крышкою, дать стоять. Очистить отъ скорлупы грецкіе орѣхи, тоже истолочь возможно мельче, подливая 1 лож. сливокъ, сложить въ чашку, залить такъ же 2 стак. вскипяченныхъ горячихъ сливокъ, закрыть, дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа. Тогда процѣдить то и другое въ одну кастрюлю, положить желтки, растертые съ сахаромъ добѣла, поставить на

плиту, не переставать мѣнать, а когда погустѣетъ, снять съ огня, остудить на льду, переложить въ форму и заморозить.

Выдать: 4 стак. сливокъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, 6 желтковъ, 1 верш. ванили, $\frac{1}{4}$ ф. фисташекъ, $\frac{1}{4}$ ф. грецк. орѣховъ, очищен. отъ скорлупы.

1393. Мороженое кофейное. Поджарить самый лучший кофе, смолоть, взять $\frac{3}{4}$ стак., налить кипяткомъ, сварить какъ обыкновенно, чтобы вышло только 1 стак. крѣпкаго кофе, смѣнать съ желтками, растертыми съ сахаромъ добѣла и сливками, поставить на плиту, мѣнать, пока погустѣетъ, процѣдить, остудить, мѣшая, влить въ форму, заморозить.

Выдать: $2\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. молотого кофе, 1 стак. мелк. сахару, 4 желтка, 4 ф. соли.

1394. Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ. Самые свѣжіе грецкіе орѣхи очистить, очень мелко истолочь съ водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, сложить въ чашку, залить горячими сливками, дать остыть подъ крышкою, процѣдить, отжать хорошенъко, смѣнать съ желтками, растертыми добѣла и т. д.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 4 желтка, $\frac{3}{4}$ ф. грец. орѣховъ, 1 лож. воды померан. цвѣтовъ, 4 ф. соли.

1395. Мороженое шоколадное. Шоколадъ натереть на теркѣ, смѣнать съ желтками, поставить на плиту, мѣнать, пока погустѣетъ и т. д.

Выдать: 3 стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, 4 желтка, $\frac{1}{8}$ ф. шоколада, 1 вершокъ ванили, 4 ф. соли.

1396. Мороженое ванильное желтое. Растереть желтки добѣла съ просѣяннымъ сахаромъ; сливки вскипятить съ палочкой ванили, мелко истолченой и завязанной въ тоненькую тряпочку, вылить въ нихъ желтки, не переставая бить вѣнчикомъ, поставить на плиту и какъ только задымится, сейчасъ же снять съ огня и поставить на ледъ. Часа черезъ 2 перелить въ форму и заморозить.

Выдать: 3 стак. сливокъ, 15 желтковъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 большую палочку ванили, 4 ф. соли.

1397. Сливочное мороженое съ малиной или земляникой. Приготовить сливочное мороженое № 1387, и когда будетъ готово, положить въ него 1 стак. пюре изъ малины, смѣнать слегка, чтобы мороженое имѣло видъ мраморнаго, повертеть еще нѣсколько минутъ.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 1 стак. сахара, 4 желтка, 1 ф. малины, земляники или клубники, 4 ф. соли.

1398. Мороженое клюквенное. Клюкву перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, размять ложкой, развести 3 стаканами воды, вскипяченной съ сахаромъ, ванилью или лимонной цедрой, размѣнать, процѣдить, отжать хорошенъко, еще вскипятить въ мѣдномъ тазикѣ, такъ какъ отъ луженой посуды клюквенный сокъ получаетъ некрасивый, синеватый цвѣтъ, остудить, перелить въ форму и заморозить.

Выдать: 1 стак. клюквы, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, ванили или лимон. цедры, 4 ф. соли. Вообще ягодное и фруктовое мороженое не может быть так твердо как сливочное и поэтому его нужно подать, как только оно примет вид застывшего масла.

1399. Мороженое из барбариса. Приготавливается так же, как и клюквенное. На 3 стак. воды взять $\frac{1}{2}$ стак. сока из барбариса и $1\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1400. Мороженое лимонное. Вскипятить несколько раз 4 стак. воды с сахаром и очень тонко срезанной цедрой с 1 лимона, влить выжатый сок из 3 лимонов, процедить сквозь салфетку, охладить, заморозить.

Выдать: 3 лимона, 1 ф. сахара, 4 ф. соли.

1401. Мороженое апельсиновое. Сахар, цедру с 2 апельсинов 3 стак. воды вскипятить несколько раз, выжать сок из апельсинов процедить, влить в форму, заморозить.

Выдать: 4 апельсина, $\frac{3}{4}$ —1 ф. сахара, 4 ф. соли.

1402. Мороженое вишневое. Сполоснуть вишни, потолочь в ступке, чтобы косточки разбились, сложить в тазик, налить 3 стак. воды, вскипятить, процедить, влить 2—3 лож. хорошего виноградного вина, вскипятить раз, вылить в форму.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. вишен, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 2—3 лож. вина, 4 ф. соли.

1403. Мороженое абрикосовое или персиковое. Самые спелые персики или абрикосы протереть сквозь сито; воду, сахар и растолченные косточки персиков вскипятить несколько раз, охладить, выжать сок из лимонов, процедить сквозь салфетку, смешать с протертыми персиками или абрикосами, заморозить.

Выдать: 10—12 персиков, 1 лимон, 1 стак. сахара, 4 ф. соли.

Если абрикосы или персики твердые, то разварить их в очень небольшом количестве воды и тогда протереть.PURE должно быть 2 стак.

1404. Мороженое crème brûlée. Поджечь сахар на чистой сковородке, развести, 2—3 ложками сливок, влить в сливки, смешанные с желтками, поставить на плиту и т. д.

1405. Мороженое ананасное. Ананас натереть на терке, сложить в тазик, влить 3 стак. воды, сок из 1 лимона, положить сахар и вскипятить один раз, процедить сквозь салфетку, отжать, охладить, перелить в форму и заморозить.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. ананаса, 1 лимон, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $3\frac{1}{2}$ ф. соли.

1406. Пунш Glacé. Когда лимонное мороженое будет совсем готово, положить в него взбитые белки, сбивать лопаточкой пыльный час; перед самым отпуском к столу, влить 1 ложку белого рома, $\frac{1}{2}$ стак. шампанского, размешать, разложить в бокалы или низкие вазочки и подать.

Выдать: 3 белка, $\frac{1}{2}$ стак. шампанского, 1 лож. рома. На лимонное мороженое № 1400.

1407. Другим манером. Стереть на сахар цедру с 3 лимонов, сложить в чашку, выдавить туда же сок из $4\frac{1}{2}$ лимонов, влить $\frac{1}{2}$ ф. холодной воды, дать стоять, пока растает весь сахар; тогда перелить сироп через салфетку в форму и заморозить, вымешивая почаше лопаточкой. Когда хорошо сгустится, влить в мороженое $\frac{1}{2}$ бут. шампанского, размешать и опять вертеть. Когда масса опять сдлается густой, влить $\frac{1}{2}$ бут. хорошего арака, заморозить как следует, разложить в бокалы с ручками или вазочки и сейчас же подавать.

Выдать: $4\frac{1}{2}$ лимона, 1 ф. сахара кусками, $\frac{1}{2}$ бут. шампанского, $\frac{1}{2}$ бут. хорошего арака.

1408. Московик лимонный. Тонкокожие лимоны разрезать пополам, выжать сок, процедить сквозь салфетку, стереть на сахар цедру с 2 лимонов, столом, всыпать в чистую, хорошо вылуженную кастрюлю, влить штоф воды, лимонный сок, положить 1 золот. осетрового клея, поставить на плиту и варить, снимая пену до тех пор, пока выкипит до половины, снять с огня, охладить, процедить в форму, приготовленную как для мороженого, покрыть сперва бумагой, потом крышечкой, вертеть, пока хорошо застынет, вымешивая почаше лопаточкой, положить взбитые белки и бить лопаточкой, не вынимая формы из льда, пока не прибудет массы и она не сдлается белой и легкой, влить рюмку мараскина, размешать. Дно другой формы или кастрюли, покрыть кружком из бумаги, положить мелко покрошенных цукатов и немного сухого ягодного варенья, выложить, приготовленный московик, закрыть поплотнее крышечкой; сдлать во льду углубление, вставить в него форму, засыпать льдом и солью, чтобы формы не было видно. Подавая к столу, выложить на блюдо, покрытое салфеткой или на подставку из марципана. Если это мороженое готовится для большого обеда, то его обыкновенно украшают съедобной из леденца.

Выдать: 5 лимонов, $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, $1\frac{1}{2}$ золот. клея, 3 белка, $\frac{1}{2}$ ф. цукатов, 1 рюмку мараскина, 4 ф. соли.

1409. Мороженое масседуан. Нужно взять немного разных фруктов и ягод; груши и яблоки очистить от кожицы, разрезать на 8—10 частей, вынуть сердцевину. Кожицу от яблок сложить в тазик, влить стакан воды, прокипятить несколько раз, процедить, положить 2 стак. сахара, вскипятить, опустить яблоки и груши, сварить но не разварить, вынуть на сито, покрытое салфеткой, а сироп процедить в миску; абрикосы очистить от кожицы, обдав их кипятком, косточки вынуть, вскипятить раза два в сиропе, приготовленном из 1 стак. воды и $\frac{1}{2}$ стак. мелкого сахара, вынуть на салфетку, сироп вылить в ту же миску; апельсины очистить от обихих кожиц и зерен, залить кипящим сиропом, сваренным из 1 стак. воды и $\frac{1}{2}$ стак. сахара, дать стоять под крышечкой, а когда остынут, вынуть, а сироп слить в миску; клубнику, землянику и малину перебрать, вскипятить раза 3—4 в сиропе, вынуть; весь сироп слить в тазик, проварить с лимонной цедрой, процедить, охладить, смешать с

мараскиномъ или какимъ угодно душистымъ ликёромъ, перелить въ форму, заморозить, почаше мѣшая. Когда мороженое будетъ совѣтъ готово, положить въ него, приготовленные фрукты и ягоды, размѣшать, повертеть нѣсколько минутъ, выложить на блюдо. Всего сырона должно быть 4 стак.

Или приготовить лимонное мороженое, смѣшать съ 2 ложками воды померанцовыхъ цвѣтовъ и фруктами, вынутыми изъ варенья и обсушенными въ печкѣ, чтобы были безъ сырона.

Выдать: 2 яблока, 2 груши, 3 персика, 1 апельсинъ, $\frac{1}{4}$ ананаса, вишенъ, клубники, малины по $\frac{1}{4}$ стак., 1 рюмку небел. мараскина, 1 ф. сахара, (1 стак. сырона), 1 лимонъ, 4 ф. соли. Или на лимонное мороженое № 1400.

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

Бабы, куличи, папошники, булки, сухари, крендели, пляцки, струцели, мелкое печеніе къ чаю, кофе и шоколаду, хлѣбъ ржаной, ситный и разные пряники, дрожжи.

А. Бабы, куличи, булки, дрожжи.

1410. Дрожжи очень хорошія.
1411. Дрожжи другимъ манеромъ.
1412. Баба варшавская.
1413. Баба на желткахъ легкая.
1414. Еще баба на желткахъ.
1415. Баба питипетная.
1416. Баба украинская.
1417. Баба польская заварная.
1418. Баба очень легкая и вкусная.
1419. Баба малороссійская.
1420. Бабы превосходныя.
1421. Баба обыкновенная.
1422. Баба на бѣлкахъ безъ дрождей.
1423. Баба подольская прозрачная.
1424. Баба подольская иначе.
1425. Баба экономическая.
1426. Баба шафранная.
1427. Баба на желткахъ.
1428. Баба изъ ржаныхъ сухарей.
1429. Баба изъ ржаныхъ сухарей съ миндалемъ.
1430. Баба миндальная.
1431. Баба миндальная превосходная.
1432. Баба лимонная.
1433. Папошникъ.
1434. Папошникъ изъ заварного тѣста.
1435. Баба польская очень хорошая.
1436. Баба французская.
1437. Баба миндальная.
1438. Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.
1439. Булки заварныя очень хорошія.

1440. Булки очень легкія.
1441. Булки на сливкахъ превосходныя.
1442. Булки въ бумажныхъ формахъ.
1443. Еще булки въ формахъ заварныя.
1444. Булки превосходныя.
1445. Булки въ формахъ.
1446. Булки на желткахъ.
1447. Булки на водѣ постныя.
1448. Булки на маков. молотѣ постныя.
1449. Сдобныя булочки на бѣлкахъ.
1450. Крендели и булочки на медовыхъ дрожжахъ.
1451. Крендели и булочки на сливкахъ.
1452. Сухари на сливкахъ заварные.
1453. Выборгскіе крендели и хлѣбы.
1454. Выборгскіе крендели иначе.
1455. Крендель большой сдобный.
1456. Куличъ на желткахъ.
1457. Куличъ съ шафраномъ.
1458. Куличъ на сбитыхъ бѣлкахъ.
1459. Куличъ легкій.
1460. Куличъ съ ванилью.
1461. Куличъ, который не скоро черствѣетъ.
1462. Куличъ бѣлый.
1463. Куличъ миндальный.
1464. Вріошъ.
1465. Вріошъ итальянскій.
1466. Пляцки молдавскіе на дрожжахъ.
1467. Пляцекъ литовскій.
1468. Пляцекъ съ яблоками прѣсный.
1469. Пляцекъ рассычатый.
1470. Пляцекъ на дрожжахъ.

1471. Еще пряцекъ.
1472. Пирогъ съ вареньемъ.
1473. Сладкій пирогъ со сливами.
1474. Струцели.
1475. Струцели съ вареньемъ.
1476. Струцели изъ другого тѣста.
1477. Плетепки.

Б. Разное печенье къ чаю, кофе, шоколаду, хлѣбъ и разные пряники.

1478. Печенье къ кофе.
1479. Печенье къ чаю.
1480. Другимъ манеромъ.
1481. Печенье къ чаю или кофе съ ванилью.
1482. Цукеръ-бродъ.
1483. Цукеръ-бродъ иначе.
1484. Печенье къ чаю или кофе съ анисомъ.
1485. Лепешечки съ кордамономъ.
1486. Печенье къ чаю.
1487. Печенье къ кофе.
1488. Печенье къ шоколаду и кофе.
1489. Миндальныя стружки.
1490. Лепешечки съ цукатами къ чаю и кофе.
1491. Кексъ англійскій.
1492. Кексъ англійскій иначе.
1493. Печенье къ кофе.
1494. Печенье къ чаю рассыпчатое.
1495. Печенье къ чаю.
1496. Англійское печенье къ чаю и кофе.
1497. Печенье сухое.
1498. Французское печенье къ шоколаду.
1499. Польское печенье „Krinki“ къ кофе.
1500. Берлинское печенье.
1501. Берлинское печенье иначе.
1502. Печенье на сметанѣ „Talmouse“.
1503. Печенье шоколадное бернардинское.
1504. Настоящій англійскій кексъ.
1505. Миндальныя шарики.
1506. Сухарики съ кордамономъ.
1507. Лепешечки на желткахъ.
1508. Булочки съ миндалемъ.
✓ 1509. Булочки изъ сухарей пекливаннаго хлѣба.
✓ 1510. Булочки французскія на дрожжахъ.

1511. Сахарныя булочки.
1512. Изъ другой пропорціи.
1513. Миндальныя булочки.
1514. Крендельки къ чаю.
1515. Крендельки на сливахъ прѣсные.
1516. Изъ другой пропорціи.
1517. Крендельки миндальные.
1518. Крендельки къ чаю.
1519. Крендельки рассыпчатые.
1520. Крендельки съ лимонной цедрой.
1521. Миндальныя бублики.
1522. Сладкіе бублики обварные.
1523. Бублики и крендели на дрожжахъ.
1524. Крендели на сметанѣ.
1525. Крендели къ кофе.
1526. Крендельки на дрожжахъ.
1527. Бублики на дрожжахъ.
1528. Булочки съ тминомъ.
1529. Вѣнскія миндальныя булочки.
1530. Булочки или сухарики на дрожжахъ.
1531. Сладкіе сухарики къ чаю.
1532. Сухари французскіе.
1533. Сухарики королевскіе.
1534. Сухари на сливахъ.
1535. Другая пропорція.
1536. Вѣнскіе лимонные сухари.
1537. Сухари на бѣлкахъ заварные.
1538. Сухари берлинскіе.
1539. Сдобныя булочки изъ ячменной муки.
1540. Крендельки обварные.
1541. Крендельки къ чаю обварные съ тминомъ.
1542. Коржики сдобные.
1543. Croquembouche.
1544. Croquembouche другимъ манеромъ.
1545. Коврижки сдобныя на меду.
1546. Коврижки постныя на сахарѣ.
1547. Англійское печенье къ чаю „Plum-cake“.
1548. Печенье къ чаю польское.
1549. Подковки.
1550. Печенье изъ рассыпчатого тѣста къ чаю.

В. Хлѣбъ ржаной, ситный, заварной.

1551. Хлѣбъ ржаной.
1552. Хлѣбъ ситный.

1553. Хлѣбы ситные заварные.
1554. Хлѣбъ ситный къ чаю.
1555. Хлѣбъ кислосладкій.
1556. Хлѣбъ кислосладкій ржаной.

Г. Пряники и пасха.

1557. Пряники на яйцахъ сахарные.
1558. Сахарные пряники иначе.
1559. Сахарные пряники на маслѣ.
1560. Пряники коричневые.
1561. Пряники миндальные.
1562. Пряники миндальные иначе.

1563. Еще миндальные пряники.
1564. Пряники съ померанцовой коркой.
1565. Пряники изъ ржаной муки на меду.
1566. Пряники рассыпчатые на меду.
1567. Пряники съ цукатами.
1568. Пряники сахарные.
1569. Пряники сахарные съ миндалемъ.
1570. Пасха изъ сырого творога.
1571. Пасха проварная.
1572. Пасха проварная иначе.
1573. Пасха съ фисташками.
1574. Пасха превосходная.

Отдѣленіе XIII.

Дрожжи, бабы, куличи, папошники, булки, сухари, крендели, плячки, разное мелкое печенье къ чаю, кофе, шоколаду, разные пряники, хлѣбъ ржаной, ситный, заварной.

Примѣчаніе. Удача бабъ, куличей, булокъ зависить главнымъ образомъ отъ качества дрожжей, потомъ отъ печки.

Дрожжи нужно брать бѣлыя и густыя. Если же вмѣсто хмелевыхъ берутся сухія дрожжи, то на 4 ф. муки достаточно 3 золот., которыя нужно сначала распустить въ молокѣ, а потомъ уже класть въ тѣсто. Гдѣ у меня назначено напр. $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, взять $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ стак. молока и въ немъ распустить дрожжи. Яйца для бабъ берутся самыя свѣжія и полныя. Желтки нужно осторожно отдѣлать отъ бѣлковъ, зародыши выбросить прочь, бить до бѣла въ маслوبيкѣ или растерать въ каменной чашкѣ ложкой.

Тѣсто должно подходить 3 раза: въ опарѣ, замѣшенное и въ формѣ. Для бабъ оно не должно быть гуще, чѣмъ на вафли. Подходить тѣсто нужно ставить на теплое, но не горячее мѣсто.

Выбивать лопаточкой или мѣсить руками нужно до тѣхъ поръ, пока тѣсто не покроется пузырьками и не начнетъ отставать отъ рукъ и посуды. Выбивать его тоже нужно въ тепломъ мѣстѣ непременно. Форму, въ которой печется баба, нужно смазать масломъ, наполнить тѣстомъ $\frac{1}{3}$ часть, поставить на теплое мѣсто и когда тѣсто поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь очень осторожно и не передвигать, пока испечется.

Средней величины баба сидитъ въ печкѣ 1 часъ, а большая $1\frac{1}{2}$ часа. Чтобы узнать испеклась ли баба нужно: влить тѣсто въ форму, воткнуть въ него 2—3 самыя тоненькія лучинки и съ ними вставить въ печь. Черезъ часъ или болѣе, смотря по величинѣ бабы, выпнуть очень осторожно одну лучинку и, если она окажется совершенно чистой, значить баба готова; если же на ней будетъ тѣсто, — нужно оставить бабу въ печкѣ еще нѣкоторое время. Точно такъ же поступать съ куличами и булками.

Вынимать бабы изъ печки нужно очень осторожно, такъ какъ онѣ очень пѣжны и класть на подушку, поворачивая отъ времени до времени, пока не остынутъ; тогда выпнуть изъ формы, оглазировать какой нибудь газурью, украсить цукатами, сахарными цвѣтами или осыпать цвѣтнымъ макомъ.

Если баба печется въ бумажной формѣ, то нужно форму смазать масломъ обсыпать сухарями, поставить на ситечки, т. е. крышку отъ мѣдной кастрюли и такъ печь. Вынимать бабу изъ бумажной формы тоже когда остынетъ.

Передъ тѣмъ какъ класть тѣсто въ форму, затопить печь, положивъ сухіе дрова все сразу. Когда дрова прогорятъ, разгрести угли по всей печкѣ, чтобы она нагрѣлась равномерно; затѣмъ все угли выпнуть прочь, печку вымести

слегка смоченнымъ холодною водою помеломъ, бросить на середину горсть муки, и если она въ ту же минуту почерпнѣетъ и сгоритъ, значить, печь горяча; если же мука будетъ темнѣть постепенно, значить, пора сажать бабы. Для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ для булокъ. Когда бабы посажены въ печь, не слѣдуетъ часто открывать заслонку. Если сверху будетъ жарко и бабы начнутъ слишкомъ сильно зарумяниваться, нужно очень осторожно прикрыть бумагой, стараясь не толкнуть форму, чтобы тѣсто не ошало.

При печеніи булокъ и куличей, нужно придерживать тѣхъ же правилъ. Пропорція муки на булки назначена приблизительно, такъ какъ она бываетъ разнаго качества и сухости.

Тѣсто на булки, которыя пекутся на листѣ, должно быть такой густоты, чтобы его можно было рѣзать пожомъ, и чтобы оно за нимъ не тянулось, но не слишкомъ твердое — булки будутъ тяжелыя. Если булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, тогда тѣсто должно быть не гуще, чѣмъ на оладьи.

Смазывать булки желткомъ, смѣшаннымъ съ водою и только сверху, а бока оставить не смазанными. Если будутъ слишкомъ зарумяниваться, прикрыть булки осторожно бумагою.

Книжишъ, изюмъ и коринку нужно перебрать, чтобы не было вѣточекъ, изъ изюма же выпнуть все сѣмечки, перемять въ теплой водѣ раза 2—3, перетереть въ сухомъ полотенцѣ, чтобы не осталось воды, дать обсохнуть и тогда уже класть въ тѣсто. Всего удобнѣе сдѣлать это накануне. Масло нужно растопить, снять чисто пѣну, слегка остудить, чтобы было теплое какъ парное молоко.

А. Дрожжи, бабы, куличи, булки, сухари и разное мелкое печенье.

1410. Дрожжи очень хорошія. 1 ф. хмелю положить въ хорошо вылузженную кастрюлю, влить около $\frac{1}{2}$ ведра воды, размѣшать, накрыть крышкой, поставить на плиту, варить на самомъ легкомъ огнѣ, пока выкипитъ половина налитой воды, процѣдить. Когда вода сдѣлается теплая какъ парное молоко, всыпать въ чашку $3\frac{1}{2}$ стак. пшеничной муки 1-го сорта и 3 стак. хорошаго ржаного солода, влить понемногу хмелевой отваръ, не переставая мѣшать, чтобы не было комковъ, запустить 1 стак. очень хорошихъ дрожжей, размѣшать, завязать полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто и какъ только дрожжи хорошо поднимутся, разлить въ чистыя сухія бутылки, хорошо закупорить и держать въ ледникѣ или очень холодномъ мѣстѣ.

1411. Дрожжи другимъ манеромъ. Стаканъ хмелю смѣшать съ 2 стол. ложками хорошаго желтаго меда и 2 стак. воды, прокнѣтитъ нѣсколько разъ хорошо, остудить, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. пшеничной муки, влить 2 ложки хорошихъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, а когда хорошо взойдутъ, перелить въ бутылку. Въ настоящее время есть въ продажѣ хорошія, такъ называемыя, сухія дрожжи, но для бабъ и папошниковъ лучше брать дрожжи хмелевые, которыя приготовить очень легко.

1412. Баба варшавская. 40 желтковъ безъ зародышковъ и 2 стак. сахарной пудры стереть добѣла, влить $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ теплыхъ сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 20 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, положить соли, 2 ф. муки, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется,

вливать в него $1\frac{1}{2}$ стак. растопленного теплого масла, положить 15 шт. толченого горького миндаля, лимонной цедры, выбивать лопаточкой часть, чтобы тесто отставало от посуды, перелить в форму, дать подняться и печь.

1413. Баба на желтках легкая. Приготовить опару с вечера часов в 12 из 3 стак. теплого цельного молока, 2 стак. сухой прос扬анной муки, 1 стак. хороших дрожжей, поставить в теплое место. Утром рано влить в опару 25 желтков, растертых добела с 2 стак. мелкого сахара, 14 взбитых в густую пену белков, положить $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, немного соли, всыпать муку и вымешивать тесто рукою до тех пор, пока не покажутся на нем пузырьки, переложить в форму и, когда прибавится столько, сколько было положено, осторожно вставить в печь. Чтобы тесто не приставало к рукам, нужно смазывать их почаще маслом. Муки всего 2 фунта.

1414. Еще баба на желтках. 1 стак. сливок или цельного молока вскипятить, остудить, смешать с 3 стак. желтков, стертых добела, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, размешать, дать подняться; тогда положить $\frac{1}{2}$ стак. растопленного масла, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, выбить хорошенько, влить 10 капель розового или 15 капель лимонного масла, перелить в форму, вставить в печь, когда хорошо поднимется.

1415. Баба питинетная. 3 стак. желтков без зародышей и 2 стак. прос扬анного сахара сбить добела венчиком или ложкой, влить в них 2 ст. густых сливок, $\frac{3}{4}$ стак. самых лучших густых дрожжей, мешать, подсыпая понемногу 8 стак. муки, накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто взойдет, влить $\frac{1}{4}$ стак. растопленного сливочного масла и бить тесто деревянной лопаточкой в теплом месте 2 часа, не переставая, потом положить 1 целое яйцо, лимонного масла, размешать, наполнить форму до половины и когда поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, вставить осторожно в печь на $1\frac{1}{2}$ —2 часа.

1416. Баба украинская. 30 желтков без зародышей растереть добела; $1\frac{1}{4}$ стак. сухой муки заварить $1\frac{1}{4}$ стак. кипящего молока, вымешать хорошенько, покрыть, а когда остынет, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, желтки, смешать, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, всыпать еще 3 стак. муки, соли чайную ложечку, выбивать тесто $\frac{1}{2}$ часа, влить $\frac{1}{2}$ стак. очень горячего масла, бить опять $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, лимонной цедры, выбивать $\frac{1}{2}$ часа, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, дать подняться в теплом месте, вставить в печь на 1 час.

1417. Баба польская заварная. Кварту муки запарить четвертой кипящих сливок или цельного молока, выбить лопаточкой хорошенько, закрыть; когда опара остынет, влить дрожжи, размешать, поставить в теплое место, а когда поднимется, влить в тесто $\frac{1}{2}$ кварты желтков, растертых с сахаром добела, растопленного теплого масла, положить соли, муки и бить

тесто 2 часа лопаткой или рукою, чтобы тесто тянулось лентой, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, дать подняться в теплом месте до $\frac{3}{4}$ формы, вставить осторожно в печь.

Выдать: 1 кварту сливок или хорошего молока, $\frac{1}{2}$ кварты желтков, $\frac{3}{4}$ стак. дрожж, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 чашку растоплен. сливочн. масла, 1 чайн. лож. соли, 3 кварты муки.

1418. Баба очень легкая и вкусная. 60 желтков без зародышей и 2 стак. прос扬анного на частое сито сахару бить венчиком, пока побелют и погустеют, положить в них 3 стак. самых густых сливок, но не кислых, $\frac{1}{2}$ стак. растопленного сливочного масла, 3 стак. муки, 1 стак. хороших густых дрожжей, бить лопаточкой на теплом месте целый час, покрыть и дать подняться; тогда всыпать еще 3 стак. муки, 2 чайн. ложеч. соли, и опять бить до тех пор, пока тесто начнет пузыриться, наполнить $\frac{1}{3}$ формы и когда тесто поднимется в формах до $\frac{3}{4}$, вставить со всевозможною осторожностью в горячую печь. Эта баба очень нежная.

1419. Баба малороссійская. 3 стакана желтков растереть добела с $1\frac{1}{2}$ стак. прос扬анного сахара, влить $1\frac{1}{2}$ стак. теплых сливок, 1 стак. густых дрожжей, процедить, всыпать $4\frac{1}{2}$ стак. самой сухой муки, размешать, поставить в теплое место. Когда тесто взойдет, влить 1 стак. растопленного сливочного масла, выбивать целый час, переложить в формы, дать подняться, испечь.

1420. Бабы превосходные. 15 стаканов теплого молока, 5 стаканов хороших дрожжей, 1 столовую ложку соли и муку, размешать хорошенько в горшк или деревянной кадочк, положить 200 желтков, растертых добела с 7 стак. мелкого сахара, размешать, всыпать остальную муку и мешать 2 часа руками, поливая их маслом, поставить в теплое место, чтобы хорошо подошло; тогда разложить в формы, дать подняться до $\frac{3}{4}$ и вставить в печь на 2 часа. Для запаха можно положить лимонного, розового или бергамотного масла. Муки всего нужно на эту пропорцию 20 ф. и 4 стак. растоплен. масла. На небольшую семью взять $\frac{1}{4}$ пропорции.

1421. Баба обыкновенная. Взять $\frac{1}{2}$ стак. хороших дрожжей, с вечера подбить их ложкой муки и поставить в теплое место. Утром очень рано растереть добела 10 желтков с 1 стак. сахара, смешать с 1 стаканом густых сливок, 1 стак. теплого масла и дрожжами, выбить как можно лучше, положить $1\frac{1}{2}$ ф. сухой муки, 3 ложки розовой воды и 10 взбитых в густую пену белков, бить не менее часа, перелить в форму, дать хорошо подняться и печь.

1422. Баба на белках без дрожжей. 34 желтка без зародышей, 3 стак. прос扬анного сахару, цедру и сок из 2 лимонов растереть добела, мешая все в одну сторону, всыпать 2 ф. самой лучшей, сухой муки, положить сбитые в пену белки, смешать очень осторожно, перелить в фор-

вливать в него $1\frac{1}{2}$ стак. растопленного теплого масла, положить 15 шт. толченого горького миндаля, лимонной цедры, выбивать лопаточкой часть, чтобы тесто отставало от посуды, перелить в форму, дать подняться и печь.

1413. Баба на желтках легкая. Приготовить опару с вечера часов в 12 из 3 стак. теплого цельного молока, 2 стак. сухой просыпанной муки, 1 стак. хороших дрожжей, поставить в теплое место. Утром рано влить в опару 25 желтков, растертых добела с 2 стак. мелкого сахара, 14 взбитых в густую пену белков, положить $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, немного соли, всыпать муку и вымешивать тесто рукою до тех пор, пока не покажутся на нем пузырьки, переложить в форму и, когда прибавится столько, сколько было положено, осторожно вставить в печь. Чтобы тесто не приставало к рукам, нужно смазывать их почаще маслом. Муки всего 2 фунта.

1414. Еще баба на желтках. 1 стак. сливок или цельного молока вскипятить, остудить, смешать с 3 стак. желтков, стертых добела, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, размешать, дать подняться; тогда положить $\frac{1}{2}$ стак. растопленного масла, $1\frac{1}{2}$ стак. сахару, выбить хорошенько, влить 10 капель розового или 15 капель лимонного масла, перелить в форму, вставить в печь, когда хорошо поднимется.

1415. Баба питинетная. 3 стак. желтков без зародышей и 2 стак. просыпанного сахару сбить добела венчиком или ложкой, влить в них 2 ст. густых сливок, $\frac{3}{4}$ стак. самых лучших густых дрожжей, мешать, подсыпая понемногу 8 стак. муки, накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто взойдет, влить $\frac{1}{4}$ стак. растопленного сливочного масла и бить тесто деревянной лопаточкой в теплом месте 2 часа, не переставая, потом положить 1 целое яйцо, лимонного масла, размешать, наполнить форму до половины и когда поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, вставить осторожно в печь на $1\frac{1}{2}$ —2 часа.

1416. Баба украинская. 30 желтков без зародышей растереть добела; $1\frac{1}{4}$ стак. сухой муки заварить $1\frac{1}{4}$ стак. кипящего молока, вымешать хорошенько, покрыть, а когда остынет, влить $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, желтки, смешать, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, всыпать еще 3 стак. муки, соли чайную ложечку, выбивать тесто $\frac{1}{2}$ часа, влить $\frac{1}{2}$ стак. очень горячего масла, бить опять $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахару, лимонной цедры, выбивать $\frac{1}{2}$ часа, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, дать подняться в теплом месте, вставить в печь на 1 час.

1417. Баба польская заварная. Кварту муки запарить четвертой кипящих сливок или цельного молока, выбить лопаточкой хорошенько, закрыть; когда опара остынет, влить дрожжи, размешать, поставить в теплое место, а когда поднимется, влить в тесто $\frac{1}{2}$ кварты желтков, растертых с сахаром добела, растопленного теплого масла, положить соли, муки и бить

тесто 2 часа лопаткой или рукою, чтобы тесто тянулось лентой, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, дать подняться в теплом месте до $\frac{3}{4}$ формы, вставить осторожно в печь.

Выдать: 1 кварту сливок или хорошего молока, $\frac{1}{2}$ кварты желтков, $\frac{3}{4}$ стак. дрожж, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 чашку растопл. сливочн. масла, 1 чайн. лож. соли, 3 кварты муки.

1418. Баба очень легкая и вкусная. 60 желтков без зародышей и 2 стак. просыпанного на частое сито сахару бить венчиком, пока побелют и погустеют, положить в них 3 стак. самых густых сливок, но не кислых, $\frac{1}{2}$ стак. растопленного сливочного масла, 3 стак. муки, 1 стак. хороших густых дрожжей, бить лопаточкой на теплом месте целый час, покрыть и дать подняться; тогда всыпать еще 3 стак. муки, 2 чайн. ложеч. соли, и опять бить до тех пор, пока тесто начнет пузыриться, наполнить $\frac{1}{3}$ формы и когда тесто поднимется в формах до $\frac{3}{4}$, вставить со всевозможной осторожностью в горячую печь. Эта баба очень нежная.

1419. Баба малороссийская. 3 стакана желтков растереть добела с $1\frac{1}{2}$ стак. просыпанного сахара, влить $1\frac{1}{2}$ стак. теплых сливок, 1 стак. густых дрожжей, процедить, всыпать $4\frac{1}{2}$ стак. самой сухой муки, размешать, поставить в теплое место. Когда тесто взойдет, влить 1 стак. растопленного сливочного масла, выбивать целый час, переложить в формы, дать подняться, испечь.

1420. Бабы превосходные. 15 стаканов теплого молока, 5 стаканов хороших дрожжей, 1 столовую ложку соли и муку, размешать хорошенько в горшке или деревянной кадочке, положить 200 желтков, растертых добела с 7 стак. мелкого сахара, размешать, всыпать остальную муку и мешать 2 часа руками, поливая их маслом, поставить в теплое место, чтобы хорошо подошло; тогда разложить в формы, дать подняться до $\frac{3}{4}$ и вставить в печь на 2 часа. Для запаха можно положить лимонного, розового или бергамотного масла. Муки всего нужно на эту пропорцию 20 ф. и 4 стак. растопл. масла. На небольшую семью взять $\frac{1}{4}$ пропорции.

1421. Баба обыкновенная. Взять $\frac{1}{2}$ стак. хороших дрожжей, с вечера подбить их ложкой муки и поставить в теплое место. Утром очень рано растереть добела 10 желтков с 1 стак. сахара, смешать с 1 стаканом густых сливок, 1 стак. теплого масла и дрожжами, выбить как можно лучше, положить $1\frac{1}{2}$ ф. сухой муки, 3 ложки розовой воды и 10 взбитых в густую пену белков, бить не менее часа, перелить в форму, дать хорошо подняться и печь.

1422. Баба на белках без дрожжей. 34 желтка без зародышей, 3 стак. просыпанного сахару, цедру и сок из 2 лимонов растереть добела, мешая все в одну сторону, всыпать 2 ф. самой лучшей, сухой муки, положить сбитые в пену белки, смешать очень осторожно, перелить в фор-

му, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Эту бабу нужно печь въ бумажной формѣ, поставленной на ситечки.

1423. Баба подольская, прозрачная. 2 стакана желтковъ и $1\frac{1}{2}$ стак. сахара растереть добѣла, влить 1 стак. теплыхъ сливокъ и $\frac{3}{4}$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, процѣдить сквозь сито въ горшочекъ или макитру, насыпать 3 стак. муки, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить $\frac{1}{2}$ стак. теплаго масла, выбить опять, перелить въ форму, смазанную масломъ, дать подняться, вставить осторожно въ печь на 1 часъ.

1424. Баба подольская иначе. Положить въ каменную чашку $\frac{1}{2}$ ф. несоленого, хорошо промытаго въ холодной водѣ и вытертаго насухо, сливочнаго масла, растереть его, вбивая по одному 8 желтковъ, пока масса не сдѣлается густа какъ сметана; вбить 4 цѣлыхъ яйца, влить 1 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. очень хорошихъ дрождей; насыпать 1 стак. сахара, положить немного соли, мелко порѣзанной лимонной корки и бить лопаточкой цѣлый часъ, подсыпая понемногу муки столько, чтобы тѣсто было такой густоты какъ на кленки, накрыть, дать подняться, выбить еще разъ, положить, кто любитъ, кишмишу, вымѣшать. Смазать форму масломъ, наполнить тѣстомъ до половины, поставить въ теплое мѣсто, а когда поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь на 1 часъ.

1425. Баба экономическая. Отвѣсить 2 ф. муки; $\frac{1}{2}$ ф. насыпать въ горшокъ, развести $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, влить $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, поставить подходить; когда тѣсто взойдетъ, насыпать остальную муку, 1 чайн. лож. соли, положить 1 стак. сахару, лимонной цедры, мушкатнаго цвѣта, 10 шт. истолченаго горькаго, $\frac{1}{8}$ ф. мелко порѣзаннаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла, 6 желтковъ, 6 цѣлыхъ яицъ, выбить такъ, чтобы тѣсто покрылось пузырьками и отставало бы отъ посуды, наполнить до половины форму, смазанную масломъ и, когда поднимется почти до краевъ, вставить осторожно въ горячую печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

1426. Баба шафранная. Взять 6 желтковъ, $\frac{3}{4}$ чашки мелкаго сахара, растереть добѣла, влить $1\frac{1}{2}$ чашки теплыхъ, сырыхъ сливокъ, $1\frac{1}{2}$ чашки хорошихъ дрождей, $\frac{3}{4}$ чашки сливочнаго масла, размѣшать все хорошенько деревянной лопаточкой, дать подойти. Когда тѣсто взойдетъ, вбить 24 желтка, положить $2\frac{1}{2}$ чашки сахару, $1\frac{1}{2}$ чашки сливокъ, 3 ложки масла, муки столько, чтобы тѣсто было густо какъ на оладьи, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. шафрана въ порошокъ, выбивать лопаточкой или мѣсить рукой цѣлый часъ, разложить въ формы, дать подняться и вставить въ печь.

1427. Баба на желткахъ. Въ растертыя добѣла желтки насыпать 5 стак. сухой муки, влить 1 стак. хорошихъ дрождей, выбить хорошенько, влить теплаго масла, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить сахару, толченаго горькаго миндаля или лимоннаго масла, бить

деревянной лопаточкой $\frac{3}{4}$ часа, перелить въ форму и когда хорошо взойдетъ, посадить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 5 стак. муки, 6 стак. желтковъ, 1 стак. дрождей, 1 стак. растоплен. сливочн. масла, $1\frac{2}{3}$ ф. сахару, 1 стол. лож. соли, 15 зеренъ горьк. миндаля или 15 капель лимон. масла. На небольшую бабу взять $\frac{1}{3}$ пропорцій.

1428. Баба изъ ржаныхъ сухарей. Сахаръ и желтки растереть добѣла, насыпать просѣянной на частое сито муки изъ ржаного хлѣба, мелко истолченой, просѣянной корицы, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, перелить въ бумажную форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ ржаного хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ формы когда остынетъ. Муку изъ ржаного хлѣба приготовить такъ: хорошій ржаной хлѣбъ порѣзать тонкими ломтиками, высушить въ легкой печи, чтобы не пригорѣли, мелко истолочь, просѣять сквозь кисею или очень частое шелковое сито.

Выдать: 20 яицъ, 1 стак. муки изъ ржаного хлѣба, 1 ф. сахару, 3 золот. корицы. Въ эту бабу можно положить $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколада.

1429. Баба изъ ржаныхъ сухарей съ миндалемъ. Желтки и сахаръ растереть добѣла, вбить 2 цѣлыхъ яйца, положить мелко истолченаго сладкаго миндаля, толченой и просѣянной корицы, гвоздики, мелко изрубленной померанцовой корки, муки изъ ржаныхъ сухарей, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, перелить въ бумажную форму и вставить сейчасъ же въ печь на 1 часъ. Дать остыть, не вынимая изъ формы.

Выдать: 28 желтковъ, 2 яйца, 2 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. муки изъ ржан. сухарей, 1 чайн. лож. корицы, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. гвоздики, 28 бѣлковъ.

1430. Баба миндальная. Сладкій и горькій миндаль, очищенный отъ кожицы, истолочь очень мелко, сложить въ чашку и мѣшать цѣлый часъ, вбивая по одному желтки (безъ зародышей) и подсыпая по ложкѣ мелкаго сахара, положить мушкатнаго орѣха, смѣшать съ пѣной отъ бѣлковъ, перелить въ бумажную форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ формы когда остынетъ.

Выдать: 1 ф. сладк., $\frac{1}{8}$ ф. горьк. миндаля, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 30 яицъ, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, 2 яйца.

1431. Баба миндальная превосходная. 15 желтковъ растереть добѣла съ 1 ф. мелкаго сахара, насыпать мелко истолченаго съ бѣлкомъ 1 ф. сладкаго и 4 лот. горькаго миндаля, мелко истолченную и просѣянную цѣлую палочку ванили, цедру стертую на сахаръ съ двухъ лимоновъ, мѣшать все это, не переставая, цѣлый часъ; потомъ положить 15 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, подсыпая $\frac{1}{4}$ ф. просѣянныхъ на частое сито сухарей и тотчасъ же вылить въ бумажную форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Не вынимать изъ формы, пока не остынетъ.

1432. Баба лимонная. Сварить 3 лимона въ водѣ такъ, чтобы соломка легко проходила, но не разварить и, чтобы вода не попала въ нихъ, вынуть,

обтереть салфеткой, разрезать, смячки выбросить прочь, протереть сквозь сито, вложить в чашку, вбить по одному, не переставая мѣшать, 18 желтковъ, всыпать $2\frac{1}{4}$ стак. сахара, смѣшать съ 18 бѣлками, взбитыми въ пѣну, подсыная понемногу $\frac{1}{2}$ стак. муки, сейчасъ же перелить въ бумажную форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную мукою, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1433. Папошникъ. Размѣшать хорошенько $\frac{1}{2}$ кварты сухой муки, 1 кварту теплаго, какъ парное, цѣльнаго молока и 1 стак. хорошихъ дрождей, покрыть и поставить въ теплое мѣсто; 60 желтковъ безъ зародышей сбивать цѣлый часъ въ маслобѣикѣ какъ масло, вылить въ тѣсто, когда оно подойдетъ, всыпать 1 гарнецъ муки, соли и мѣсить $\frac{1}{2}$ часа; положить 3 стак. сахара, немного мускатнаго орѣха, корицы, гвоздики и стертой на теркѣ лимонной корки, влить въ тѣсто 1 стак. растоплен. сливочнаго масла, опять вымѣшивать $\frac{1}{2}$ часа, дать взойти. Когда поднимется, положить перебраннаго $\frac{1}{2}$ ф. турецкаго изюму, вымѣшать хорошенько на столѣ, сдѣлать круглую булку. переложить на желѣзный листъ, покрытый намасленной бумагой, дать хорошо подняться, смазать только сверху желткомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь на часъ съ четвертью. Изъ этой пропорціи выйдетъ папошникъ величиною въ сито. На папошникъ меньшей величины взять половину пропорціи. Можно также испечь въ формѣ, уменьшивъ пропорцію муки на $\frac{1}{3}$.

1434. Папошникъ изъ заварнаго тѣста. Заварить 6 стаканами кипящихъ сливокъ 3 стак. муки, мѣшать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока не остынетъ до теплоты парнаго молока, влить $1\frac{1}{2}$ стак. очень хорошихъ бѣлыхъ дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить 1 стак. растопленнаго сливочнаго масла, 3 стак. желтковъ растертыхъ добѣла съ 3 стак. сахара, бить въ горшкѣ 10 минутъ, всыпать муки, чтобы тѣсто было немного гуще, чѣмъ на оладьи, бить еще цѣлый часъ, наполнить форму до половины, дать подняться до $\frac{3}{4}$, вставить въ горячую печь. Форму или кастрюлю смазать несоленымъ масломъ и обсыпать сухарями. Въ тѣсто хорошо прибавить мелко покрошенныхъ лимон. и апельсинныхъ цукатовъ.

1435. Баба польская очень хорошая. Вскипятить $\frac{1}{2}$ кварты цѣльнаго молока, запарить имъ 1 кварту сухой муки, вымѣшать до гладкости; когда станетъ тепло какъ парное молоко, влить $\frac{3}{4}$ стак. дрождей, размѣшать, присыпать сверху мукою, покрыть и поставить въ теплое мѣсто подходить. Между тѣмъ 30 желтковъ и $1\frac{1}{2}$ ф. сахару растереть добѣла. Когда опара взойдетъ, вылить въ нее желтки, выбить хорошенько и дать подняться еще разъ; тогда всыпать понемногу, не переставая вымѣшивать руками, 3 кварты муки и когда тѣсто начнетъ покрываться пузырьками, влить 3 чашки растопленнаго теплаго сливочнаго масла, подливая его понемногу и, не переставая мѣсить, всыпать немного мелко покрошеннаго цуката, влить для запаха розоваго или лимоннаго масла 15 капель, вымѣшать хорошенько, раз-

ложить въ формы, наполнивъ ихъ до $\frac{1}{3}$, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ до $\frac{3}{4}$ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ. Изъ оставшихся бѣлковъ можно приготовить булочки № 1499.

1436. Баба французская. Смѣшать $\frac{1}{2}$ кварты муки, 1 стак. молока и 1 стак. хорошихъ дрождей, накрыть, дать взойти, 1 ф. свѣжаго, но не соленнаго масла растереть, чтобы было бѣлое какъ сметана, вбить 8 желтковъ и 8 цѣлыхъ яицъ, всыпать остальную муку, выбить, смѣшать съ опарой, влить 1 стак. французской водки, положить $\frac{2}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. изюму безъ косточекъ, 1 горсть мелко покрошенной лимонной и померанцовой корки, толченой ванили и немного мускатнаго цвѣта, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, переложить въ форму, смазанную несоленнымъ масломъ, дать подняться и вставить въ печь на 1 часъ. Въ это тѣсто вмѣсто французской водки можно положить мараскину. Всего муки $2\frac{1}{2}$ ф.

1437. Баба миндальная. 2 ф. очищеннаго сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля столочь очень мягко съ однимъ бѣлкомъ, переложить въ чашку, вбить по одному, не переставая мѣшать, 20 желтковъ, всыпать 1 ф. мелкаго, просѣяннаго сахара, бить цѣлый часъ, чтобы масса побѣлѣла и погустѣла, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, 1 стак. крупчатой и $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, размѣшать хорошенько, положить пѣну отъ 20 бѣлковъ, переложить осторожно и сейчасъ же переложить въ форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную картофельной мукою, вставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

1438. Булки на сбитыхъ желткахъ. Всыпать въ горшокъ 3 стак. муки, заварить кипящимъ цѣльнымъ молокомъ, мѣшая быстро; когда тѣсто остынетъ до теплоты парнаго молока, влить въ него дрожди, размѣшать хорошенько, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Между тѣмъ, растереть желтки съ сахаромъ добѣла и когда опара взойдетъ, вылить ихъ, вымѣшать, положить все масло, не растапливая его, муку, 1 десертную ложку спирта 90% вымѣсить такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, дать подняться, раздѣлать булки и когда хорошо поднимутся на листѣ, смазать желткомъ, разбитымъ съ 1 лож. воды, присыпать порубленнымъ миндалемъ, вставить въ печь; а когда ипекутся и остынутъ, обсыпать сахарной пудрой съ ванилью. Это тѣсто такъ хорошо, что изъ него можно дѣлать куличи. Для запаха положить нѣсколько шт. мелко истолченнаго горькаго миндаля и какого нибудь душистаго масла.

Выдать: 5 ф. муки, 15 желтковъ, $1\frac{1}{4}$ ф. масла. $1\frac{1}{2}$ ф. сахара. $\frac{1}{2}$ стак. или 4 золот. сухихъ дрожд., $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

Масло должно быть сливочное или самое лучшее чухонское, несоленое.

1439. Булки заварныя очень хорошія. Заварить 3 стак. муки горячимъ мокомъ, размѣшать хорошенько, накрыть, дать остыть немного, влить дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Между тѣмъ взбить вѣничкомъ яйца съ сахаромъ и когда тѣсто подойдетъ, вылить ихъ въ него, вы-

бить лопаточкой, положить соли, растопленного теплаго масла, остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не начнет отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто подходить. Когда тѣста прибѣдетъ втрое больше, подѣлать булки, положить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться еще разъ, смазать яйцомъ, присыпать рубленнымъ миндалемъ, вставить въ печь. Когда остынутъ, обсыпать сахарной пудрой съ ванилью.

Выдать: 5 ф. муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрож., $2\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. масла, 2 стак. сахара, соли, 16 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

1440. Булки очень легкія. Цѣльное молоко вскипятить, остудить до теплоты парного, влить въ горшокъ, положить 1 стак. хорошихъ жидкихъ дрождей или сухихъ на 10 коп., разведенныхъ въ 1 стак. молока, всыпать 5 стак. муки, размѣшать хорошенъко лопаточкой, вбить 20 яицъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло; тогда влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленного, чуть теплаго чухонскаго масла, положить 1 стол. лож. соли, 1 ф. мелкаго сахара, толченой ванили, кордамона или нѣсколько капель лимоннаго масла, остальную муку, мѣсить руками цѣлый часъ. Когда на тѣстѣ покажутся пузырьки и оно будетъ отставать отъ рукъ и стола, поставить на теплое мѣсто, дать взойти, раздѣлать булки, переложить на листъ, посыпанный мукою, дать подняться, смазать желткомъ, смѣшаннымъ съ водою, сверху разложить маленькими кучками сливочное масло, смѣшанное съ сухарями, вставить въ печь.

Выдать: 10 ф. муки, 6 стак. молока, 20 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. масла, соли, 1 стак. дрож. или сухихъ на 10 коп. 1 ф. сахара, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, кордамона или 15 капель лимон. масла, $\frac{3}{4}$ стак. сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. масла.

Изъ этой пропорціи выйдетъ 6 булокъ въсомъ около 15 ф., поэтому для небольшой семьи взять половину означен. пропорціи. Въ тѣсто можно положить кишмишу и коринки по $\frac{1}{2}$ ф.

1441. Булки на сливахъ превосходныя. Чайный стаканъ самыхъ свѣжихъ яицъ безъ зародышковъ (желтки и бѣлки) бить въ горшкѣ вѣнчикомъ, пока побѣлѣютъ и сдѣлаются густыми, влить сливокъ, растопленного чухонскаго масла, густыхъ дрождей, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак. мелко истолченаго, просѣяннаго сахара и 3 стак. муки, размѣшать до гладкости, закрыть полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить еще 1 стак. сахара, соли, остальную муку, выбить хорошенъко лопаточкой и замѣсить тѣсто какъ обыкновенно на булки, чтобы тѣсто можно было рѣзать и чтобы оно за ножомъ не тянулось, мѣсить до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не покажутся пузырьки, покрыть, дать подойти. Когда тѣста прибѣдетъ втрое болѣе, раздѣлать булки, дать подняться на листѣ, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, посыпать рубленнымъ сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 1 стак. яицъ, 3 стак. сливокъ, $\frac{3}{4}$ стак. дрож., $\frac{1}{2}$ стак. растоплен. масла, 2 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

1442. Булки въ бумажныхъ формахъ. Растворить тѣсто изъ $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ дрождей и 3 чашекъ теплаго, какъ парное, молока, покрыть,

поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить $\frac{3}{4}$ ф. растертаго добѣла сливочнаго масла, 8 желтковъ сбитыхъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахара тоже добѣла, $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрубленныхъ, очищенныхъ отъ кожицы грецкихъ орѣховъ, 8 взбитыхъ бѣлковъ, остальную муку, бить лопаточкой часть. Бумажныя формы смазать масломъ, поставить въ кастрюли, наполнить до половины, вставить въ печь на 1 часъ. Муки потребуется $3\frac{1}{2}$ ф.

1443. Еще булки въ формахъ заварныя. Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока, пѣнку снять прочь, заварить имъ $1\frac{1}{2}$ стак. сухой, просѣянной муки, размѣшать до гладкости, дать остынуть, влить $\frac{3}{4}$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, влить 15 желтковъ, стертыхъ добѣла съ сахаромъ, всыпать половину муки, положить сбитые въ пѣну 15 бѣлковъ, выбить хорошенъко, дать взойти, влить немного неполный стак. растопленного масла, положить $\frac{1}{2}$ стак. изюму безъ косточекъ или кишмишу, $\frac{1}{2}$ стак. коринки, остальную муку, соли, вымѣсить какъ можно лучше, чтобы тѣсто покрылось пузырьками, подѣлать булки и когда подойдутъ въ формахъ, смазать яйцомъ, посыпать рубленнымъ миндалемъ, вставить въ печь. (Муки $3\frac{1}{2}$ —4 ф.).

1444. Булки превосходныя. Смѣшать хорошенъко подогрѣтое, но не кипенное молоко, дрожди и 3 ф. муки, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, положить въ него соли, 15 желтковъ, 7 цѣльныхъ яицъ, $1\frac{1}{3}$ стак. растопленного масла, мѣсить цѣлый часъ, дать подняться, раздѣлать булки, дать хорошо взойти на листѣ, смазать желткомъ, посадить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Изъ этой пропорціи выйдетъ 6 большихъ булокъ.

Выдать: $7\frac{1}{2}$ стак. молока, 1 стак. густыхъ дрож., 15 желтковъ, 7 яицъ, 2 стак. масла, 3 стак. сахару, 15 капель лимон. масла, около 10 ф. муки.

Въ тѣсто можно положить изюму или кишмишу 1 стак. и $\frac{1}{2}$ стак. мелко изрубленнаго миндаля. Изъ оставшихся бѣлковъ можно сдѣлать воздушный пирогъ или безе.

1445. Булки въ формахъ. Влить въ горшокъ 3 стак. теплаго молока, положить дрожди и 2 стак. муки, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; желтки растереть добѣла съ сахаромъ, вылить въ тѣсто, положить немного соли, теплаго растопленного масла, муку, мелко истолченаго горькаго миндаля или лимоннаго масла, выбить деревянной лопаточкой, чтобы тѣсто отставало отъ горшка, переложить въ формы, смазанныя масломъ, а когда хорошо поднимутся, вставить въ печь.

Выдать: 3 стак. молока, 1 стак. дрож., 15 желтковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, 1 стак. масла, 10 шт. горьк. миндаля или 15 кап. лимон. масла, 4 ф. муки.

1446. Булки на желткахъ польскія. Сдѣлать опару изъ молока, дрождей и $3\frac{1}{2}$ стак. муки, поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ влить желтки въ маслособойку, сбивать цѣлый часъ, чтобы сдѣлались бѣлы и густы какъ сметана, вылить ихъ въ горшокъ съ тѣстомъ, когда оно подойдетъ, всыпать муки, положить ложку соли, бить $\frac{1}{2}$ часа, всыпать просѣяннаго сахара, муш-

кат. орѣха, немного корицы, гвоздики, натертой на теркѣ лимонной корки, влить растопленного теплаго масла, бить еще $\frac{1}{2}$ часа, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошо подняться. Когда тѣсто прибавится вдвое, выложить на столъ, смѣшать съ перемѣтымъ, вытертымъ насухо кишмишемъ, раздѣлать булки, положить на листъ, покрытый бумагой, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Печь должна быть нѣсколько горячѣе, чѣмъ на простыхъ булки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. песняго молока, $\frac{1}{2}$ стак. желтковъ, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., $\frac{1}{2}$ стаа. растоп. масла, 1 стак. сахара, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, корицы, гвоздики по $\frac{1}{4}$ чайн. лож., 1 лимон. корку, 3— $3\frac{1}{2}$ ф. муки.

1447. Булки на водѣ постныя. Теплою воды 3 стак. смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. дрож., и 2 ф. муки, дать подняться; всыпать соли, сахару, положить масла и остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, чтобы взойшло; тогда раздѣлать булки и когда поднимутся на листъ, смазать ихъ пивомъ или кипяткомъ, вставить въ печь.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стак. дрож., $\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 стак. сахару, 4 ф. муки.

Или смѣшать 3 ф. муки съ 3 стак. теплою воды, дрожками, выбить хорошо лопаточкой, дать взойти; выбить хорошенъко еще разъ, всыпать соли, обварить 3 стак. кипятку, вымѣшать, положить $\frac{1}{2}$ стак. масла, еще 3 ф. муки, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться, раздѣлать булки, а когда взойдутъ на листъ, смазать масломъ и вставить въ печь. Дрождей нужно 6 золот.

1448. Булки на мановомъ молокѣ постныя. Обдать макъ кипяткомъ, закрыть, оставить на $\frac{1}{2}$ часа; слить воду, а макъ растереть хорошенъко скалкой, развести водою, пропѣдить, взять этого молока 3 стак., смѣшать съ дрожками и мукой; когда тѣсто поднимется, замѣсить какъ обыкновенно на булки, дать подняться во второй разъ, раздѣлать булки, а когда поднимутся на листъ, смазать, присыпать макомъ, вставить въ печь. Муки нужно 4 ф.

1449. Сдобныя булочки на бѣлахъ. Теплое молоко, муку и дрожжи смѣшать хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, выбить его, положить сахаръ, соль, масло, нѣсколько штукъ толченаго горькаго миндаля, муку и взбитые въ пѣну бѣлки, вымѣсить хорошенъко, дать хорошо взойти, подѣлать небольшія булочки; кода поднимутся на листъ, смазать яйцомъ, присыпать крупно толченымъ сахаромъ и сухарями, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: $2\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{3}$ стак. дрож., $\frac{1}{2}$ стак. сахара, соли, $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. бѣлковъ, $3\frac{1}{2}$ ф. муки. 10 шт. горьк. миндаля, (5 сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. сахару).

1450. Крендели и булочки на медовыхъ дрожжахъ. Сдѣлать жидкую опару, запустить ее медовыми дрожками, взять этой опары 3 стакана, влить въ горшокъ, дать хорошо подняться. Желтки растереть добѣла съ сахаромъ, и когда опара взойдетъ, вылить ихъ въ горшокъ, положить муки, растоплен-

наго чухонскаго масла, очень мелко покрошенныхъ цукатовъ, взбитые бѣлки, мѣсить $\frac{3}{4}$ часа, дать подняться, подѣлать крендели или небольшія булочки, а когда взойдутъ на листъ, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: желтковъ 18, 2 чашки масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., 1 стак. бѣлковъ, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ.

1451. Крендели и булочки на сливахъ. Медовыя дрожжи слегка подбить мукою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы зашумѣли; тогда влить въ горшокъ этихъ дрождей 1 стаканъ, теплою воды 3 лож. и 3 стак. густыхъ сливокъ, всыпать сахару, 5 стак. муки и бить лопаточкой или рукою $\frac{1}{2}$ часа, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, влить яйца, масло, всыпать муку, мѣсить часть, подѣлать крендели или булочки, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать яйцомъ, смѣшаннымъ съ молокомъ, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ и печь.

Выдать: 3 стак. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 стак. яицъ, $\frac{1}{2}$ чаш. масла, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 5 ф. муки.

Для запаха въ тѣсто можно положить кардамона или 10 капель лимон. масла.

1452. Сухари на сливахъ заварные. $\frac{1}{2}$ гарнца муки запарить 4 стак. кипящихъ сливокъ, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается теплое какъ парное молоко, влить тогда 3 стак. желтковъ, стертыхъ добѣла съ сахаромъ, $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ лучшихъ (медовыхъ) дрождей, выбить хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить растопленного теплаго масла, всыпать муки, мѣсить, не переставая, цѣлый часъ, подѣлать булочки величиною въ чайное блюдечко, дать подняться на листъ, смазать яйцомъ, испечь. Когда остынутъ, порѣзать тонкими ломтиками, подсушить въ вольномъ духу, сложить въ мешочекъ или наволочку, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Эти сухари сохраняются долго.

Выдать: 4 стак. сливокъ, 3 стак. желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. дрож., 1 стак. сахару, 1 стак. растопл. масла, $5\frac{1}{2}$ —6 ф. муки.

1453. Выборгскіе крендели и хлѣбы. $\frac{1}{2}$ стак. сухой муки заварить 2 стак. кипящаго хорошаго молока, размѣшать, покрыть; когда остынетъ, влить $\frac{1}{2}$ стак. очень хорошихъ дрождей, выбить лопаточкой, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, влить еще 2 стак. молока, 1 стак. растопленного масла, вбить 15 цѣлыхъ яицъ, положить $2\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 полную ложечку толченаго кардамона, $\frac{1}{2}$ ложечки мушкатнаго цвѣта, муки, замѣсить кругое тѣсто, дать подняться; тогда мѣсить очень долго, подѣлать крендели или хлѣбы, дать хорошо подняться на листъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Если изъ этого тѣста дѣлаются крендели, то нужно сперва каждый опустить въ крутой кипятокъ, а потомъ уже печь на разостланной въ печи соломѣ.

1454. Выборгскіе крендели иначе. Смѣшать 6 стак. цѣльнаго молока, 3 стак. муки и $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей, дать хорошо подняться въ теп-

ломъ мѣстѣ; тогда выбить хорошенько, положить 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. масла, еще 1 стак. молока, 2 полныхъ стак. сахара, полную ложечку толченаго кардамона, муки, замѣсить крутое тѣсто, дать подняться еще разъ, мѣсить цѣлый часъ, далѣе поступать какъ сказано въ № 1453.

1455. Крендель большой сдобный. Замѣсить тѣсто изъ молока, дрождей, яицъ, растопленнаго масла, сахара, лимонной цедры и муки, выбить хорошенько, тонко раскатать, положить кучками вымытаго и насухо выкатаго сливочнаго масла, вымытаго и просушеннаго кишмишу, коринки, мелко порѣзанныхъ цукатовъ, мелко нашинкованнаго сладкаго миндаля, сложить въ нѣсколько разъ, опять раскатать, свернуть покрѣпче въ трубку, сдѣлать изъ нея большой крендель, переложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать растопленнымъ сливочнымъ масломъ, присыпать мелкимъ сахаромъ; изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 лож. густыхъ или 2 золот. сухихъ дрож., 8 яицъ, 1 полн. чайн. стак. растоплен. масла, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, лимон. цедры съ 1 лимона, муки, столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, $\frac{3}{4}$ ф. сливоч. масла, $\frac{3}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, 1 лож. масла смазать сверху, 2 лож. сахара присыпать крендель.

1456. Куличъ на желткахъ. Влить въ горшокъ теплое молоко и дрожди, всыпать муки, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, положить въ тѣсто желтки, растертыя съ сахаромъ добѣла, растопленное теплое масло, лимонную цедру или ваниль, кишмишъ, коринку, вымѣсить какъ можно лучше, дать взойти въ теплое мѣсто, подѣлать куличи и когда поднимутся на листъ, смазать яйцомъ, присыпать рубленнымъ миндалемъ, вставить въ печь.

Выдать: 6 стак. молока, 1 стак. дрож., 3 стак. желтковъ, 2 стак. сахару, 2 стак. масла, кишмишу и коринки по 1 стак., $\frac{1}{2}$ палочки ванили, соли, 8—9 ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

1457. Куличъ съ шафраномъ. Поставить опару изъ молока дрождей и муки, дать подняться. Когда опара будетъ готова, влить въ нее желтки, растертыя съ сахаромъ добѣла, растопленное масло, положить соли, мелко пошинкованнаго сладкаго миндаля, кишмишу, немного покрошенныхъ цукатовъ, шафрану, половину оставшейся муки, выбить лопаточкой хорошенько, поставить подходить. Когда тѣста прибавится вдвое, всыпать остальную муку и мѣсить руками цѣлый часъ, подѣлать куличи, украсить миндалемъ и изюмомъ безъ косточекъ, дать подняться на листъ и печь.

Выдать: 6 ф. муки, 5 стак. молока, $1\frac{1}{4}$ стак. масла, 2 стак. сахару, 1 стак. дрож., 10 желтковъ, соли, $\frac{1}{4}$ ф. сладк. миндаля, 1 стак. кишмишу, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 1 золот. шафрана.

Шафранъ нужно завернуть въ бумажку, чтобы не выдохся, высушить, растереть въ порошокъ. Вѣлки употребить на бѣзе или воздушный пирогъ.

1458. Куличъ на сбитыхъ бѣлахъ. Смѣшать 4 стак. цѣльнаго теплаго молока, $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей и $2\frac{1}{2}$ ф. муки, выбить хорошенько, по-

ставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, 10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки толченаго и просѣяннаго кардамона, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. сахару, немного корицы, кто любитъ, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ горшка, тогда положить взбитые бѣлки, кишмишъ, вымѣшать хорошенько, подсыпая остальную муку, дать подняться, сдѣлать одинъ большой или два кулича, а когда взойдутъ на листъ, вставить въ печь. Муки всего 5 ф.

1459. Куличъ легкій. Цѣльное молоко согрѣть, но не кипятить, всыпать 3 стак. муки, влить 1 стак. дрождей, размѣшать хорошенько, дать подняться въ теплое мѣсто; когда тѣсто взойдетъ, влить растопленнаго теплаго чухонскаго масла, вбить яйца, положить соли, мелкаго сахару, коринки, кишмишу, лимонной цедры или 10 капель лимоннаго масла, остальную муку и вымѣшивать, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ и на немъ покажутся пузырьки; тогда переложить его въ ночвы или горшокъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо поднялось, подѣлать куличи, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, убрать, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Выдать: 6—7 ф. муки, 10 желтковъ, 5 цѣлыхъ яицъ, соли, 2 стак. сахару, 1 стак. масла, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{2}$ лимона или 10 капель лимон. масла, 5 стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрож.

1460. Куличъ съ ванилью. Влить въ горшокъ 4 чашки теплаго цѣльнаго молока, 1 чашку густыхъ дрождей, всыпать $3\frac{1}{2}$ чашки муки, размѣшать хорошенько, присыпать сверху мукою, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдет и мука растрескается, значитъ, пора мѣсить. Тогда влить въ опару еще 6 чашекъ молока, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго теплаго масла, вбить 10 яицъ, положить 1 ф. сахара, небольшую палочку ванили, мѣсить не менѣе часа, дать подняться, раздѣлать куличи, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь. (Муки около 8 ф.).

1461. Куличъ, который нескоро черствѣетъ. Приготовить опару какъ сказано въ № 1457 и когда поднимется, влить 4 чашки сливокъ, $\frac{1}{2}$ чашки померанцовой воды, 1 чашку растопленнаго сливочнаго масла, положить сбитые въ густую пѣну 8 бѣлковъ, $\frac{1}{4}$ ф. порѣзанныхъ цукатовъ, вымѣсить какъ можно лучше, накрыть, поставить подходить, подѣлать куличи, а когда поднимутся на листъ, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкой воды, вставить въ печь. Муки нужно 6 ф.

1462. Куличъ бѣлый. Растворить тѣсто изъ 3 стак. теплой воды, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 стак. дрождей, выбить хорошенько деревянной лопаточкой, покрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда опара поднимется, влить въ нее 6 чашекъ цѣльнаго молока, теплаго какъ парное, 2 чашки растопленнаго масла, вбить 6 яицъ, положить соли, 3 стак. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. кишмишу, чайн. ложку толченаго кардамона, муки, мѣсить руками на столѣ или въ ночвахъ

1 часъ, поставить опять въ теплое мѣсто, чтобы подходило. Когда тѣста прибѣдетъ втрое болѣе, подѣлать куличи, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться еще разъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Муки потребуется 7—8 ф.

1463. Куличъ миндальный. Сладкій и горькій миндаль очистить, очень мелко истолочь, подливая понемногу бѣлка, сложить въ каменную чашку, вбить 20 желтковъ, всыпать сахару, сбивать ложкой до тѣхъ поръ, пока желтки не побѣлѣютъ; тогда положить картофельной и пшеничной муки, пѣну отъ бѣлковъ, смѣшать. Круглую форму обложить бумагой, смазать масломъ, наполнить тѣстомъ, воткнуть двѣ тоненькихъ лучинки или соломенки и вставить въ не очень горячую печь; вынимать не раньше, какъ хорошо зарумянится сверху; тогда вынуть осторожно лучинку и, если она совершенно чиста, значитъ, пора вынуть куличъ изъ печки; если же на лучинкѣ будетъ тѣсто, значитъ, нужно поддержать куличъ въ печкѣ еще нѣкоторое время. Когда будетъ готовъ, вынуть, дать остыть въ формѣ, вынуть осторожно, огазировать, убрать цукатами.

Выдать: 1/2 ф. сладк., 15 шт. горьк. миндаля, 1 бѣлокъ, 20 яицъ, 1 ф. сахара, 1/2 ф. пшенич., 1/4 ф. картоф. муки, 1 лож. масла смазать форму. На глазури.

1464. Бріошъ. Сдѣлать опару изъ 3/4 ф. муки, 1 стак. воды и дрождей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, положить остальную муку, яйца, (желтки и бѣлки вмѣстѣ) сахаръ, истолченный съ ванилью, масло и бить рукой какъ можно лучше 3/4 часа, дать тѣсту подняться въ теплое мѣстѣ, вымѣсить еще разъ, переложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и когда тѣсто подойдетъ, вставить въ печь на 1 часъ, по прошествіи котораго проткнуть бріошъ тоненькой лучинкой и, если на ней тѣста не будетъ, значитъ, нужно вынуть бріошъ изъ печки. Изъ кастрюли вынуть когда остынетъ.

Выдать: 1 1/4 ф. муки, 10 яицъ, 3/4 ф. сахара, 3/4 ф. чухонск. масла, 1 палочку ванили, 4 лож. жидкихъ хмелевыхъ дрож., или 1 1/2 золот. сухихъ.

1465. Бріошъ итальянскій. Развести 3 лож. дрождей 1 1/2 стак. теплыхъ сливокъ, вбить по одному, не переставая мѣшать, 6 пѣлыхъ яицъ, положить 1/2 ф. чухонскаго масла, соли, 1/2 ф. сахару, 1 1/4 ф. муки, кардамону или лимонной цедры, снятой на сахаръ съ 1 лимона, выбивать деревянной лопаточкой 1/2 часа, дать подняться, вбить еще 4 яйца, вымѣшать хорошенько, выложить въ форму, смазанную масломъ и когда поднимется на столько, сколько было положено тѣста, вставить въ печь на 1 1/2 часа. (Сухихъ. дрож. 1 1/2 золотника).

1466. Плячки молдаванскіе на дрожжахъ. Вскипятить 3 чашки неснятого молока, остудить, вылить въ горшокъ, положить 3 чашки муки и 1 чашку хорошихъ дрождей, размѣшать, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; тогда влить въ тѣсто, сбитыя добѣла съ сахаромъ яйца, масло, сливки, всыпать муки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока на немъ не покажутся пузырьки и оно не

начнетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто и когда взойдетъ во второй разъ, мѣсить еще 1/2 часа, подѣлать плячки, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать яйцомъ, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, шинкованнымъ миндалемъ и коришкой, вставить въ печь. Съ листа снять когда остынутъ. Для запаха можно положить лимонной цедры или 10 шт. горькаго миндаля. Плячки тоже печенье въ родѣ мазурковъ, только не такъ тонки; дѣлаются они такой же формы какъ и мазурки.

Выдать: 5 ф. муки, 1 чаш. дрож., 3 стак. молока, 2 стак. масла, 2 стак. яицъ, 1 стак. густыхъ сливокъ, 1/2 ф. миндаля, 1/2 ф. коришки и 1/2 стак. сахару.

1467. Пляцекъ литовскій. Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. теплаго молока, 1/2 стак. дрождей и 3 стак. муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, положить желтки, сахаръ, корицы, гвоздики, мелко шинкованный миндаль, влить теплаго масла, всыпать муку, мѣсить очень долго, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, накрыть, дать взойти. Когда тѣста прибавится вдвое, подѣлать плячки въ палецъ толщиной, переложить на листъ, покрытый бумагой, смазанной масломъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать крупно толченымъ сахаромъ, коришкой и цукатами.

Или испечь плячки, покрыть глазурью, обсыпать разноцвѣтнымъ макомъ.

Выдать: 1 1/2 стак. молока, 1/2 стак. дрож., 1 1/2 стак. желтковъ, 1 стак. масла, 1/2 ф. сахара, корицы, гвоздики по 1/2 чайн. лож., 1/2 стак. сладк. миндаля. На глазури и проч.

1468. Пляцекъ съ яблоками, прѣсный. Сдѣлать тѣсто изъ муки, яицъ, сахара, масла, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать въ 1 1/2 пальца толщиной, обложить кругомъ рантомъ, переложить на круглое металлическое блюдо, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Когда пляцекъ почти испечется, положить на него пюре изъ кислосладкихъ яблокъ; 4 желтка растереть добѣла съ сахаромъ, развести 3 лож. свѣжей сметаны, смѣшать съ 3 взбитыми бѣлками и 1 ложечкой картофельной муки, вылить на яблоки, опять вставить въ печь на 10—15 минутъ. Яблоки можно замѣнить свѣжими вишнями, смѣшанными съ сахаромъ.

Выдать: 2 1/2 стак. муки, 3—4 яйца, 1/2 ф. несолен. чухонск. масла, 1/2 стак. сахара, 3 яйца, 3 лож. сметаны, 3 лож. сахара, 1 лож. картоф. муки, 5—6 яблокъ или 1 1/2 стак. вишенъ и 1/2 стак. сахара.

1469. Пляцекъ разсыпчатый. Сдѣлать тѣсто изъ муки, яицъ, сахара, соли и толченой ванили; хорошее несоленое чухонское масло промыть хорошенько въ холодной водѣ, крѣпко отжать, положить въ тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать въ палецъ толщиной, переложить на листъ, смазать яйцомъ, присыпать пошинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь на 3/4 часа.

Выдать: 1 кварту сухой муки. 8 яицъ. 1/2 ф. сахару. 1 вершокъ ванили, соли, 1/2 ф. масла, 1/4 ф. миндаля.

1470. Пляцекъ на дрождахъ. $\frac{1}{3}$ стак. густыхъ дрождей развести 2 лож. теплаго молока, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Всыпать въ каменную чашку $2\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, щепоть соли, тертой лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, 3 лота мелко порубленнаго миндаля, вбить 3 яйца, влить горячаго молока, чтобы было не густое тѣсто, вымѣшать хорошо, положить $\frac{1}{4}$ ф. масла и дрожди, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать взойти, раскатать тонко на листѣ, смазанномъ масломъ и присыпанномъ мукою, загнуть края. Когда подойдетъ, смазать масломъ, покрыть сливами, разрѣзанными пополамъ, (косточки прочь) присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 1 часъ, 1 стак. сливокъ разбить съ 2 яйцами и 4 желтками, положить лимон. цедры, стертой на сахаръ, поставитъ на плиту, сгустить, мѣшая и когда пляцекъ будетъ почти готовъ, вылить на сливы, вставить опять въ печь, чтобы пляцекъ дошелъ, присыпать сверху сахаромъ и подать.

1471. Еще пляцекъ. Смѣшать 3 кварты муки съ $\frac{1}{2}$ квартой молока, влить $\frac{3}{4}$ стак. дрождей, 15 желтковъ, выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, прибавить въ тѣсто 1 ф. растопленнаго масла, 1 стак. сахару, мелко рубленнаго сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ стак. и $\frac{1}{4}$ ф. очищеннаго, перемытаго и вытертаго насухо кишмишу или изюму безъ косточекъ, опять бить $\frac{1}{2}$ часа, дать подняться еще разъ; тогда положить въ тѣсто пѣну отъ 15 бѣлковъ, смѣшать, подѣлать пятачки, переложить на листъ, покрытый намасленной бумагой, дать подняться еще разъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

1472. Пирогъ съ вареньемъ. Сдѣлать тѣсто изъ муки, сахара, масла и яицъ, вымѣсить хорошенько, разрѣзать на двѣ части, раскатать двѣ лепешки; одну положить на металлическое блюдо, на нее варенья безъ сиропа, накрыть другою, зашпатель края, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ и сухарями, испечь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. растоплен. масла, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стак. варенья, 2 сухаря, 1 лож. сахару присыпать сверху, 1 желтокъ смазать пирогъ.

1473. Сладкій пирогъ со сливами. Приготовить сдобное тѣсто, раздѣлить его на двѣ неровныя части; большую тонко раскатать, положить на блюдо, смазанное масломъ. Спѣлыя сливы, лучше желтыя, разрѣзать пополамъ, вынуть косточки, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, разложить ровнымъ слоемъ на тѣсто, еще присыпать сахаромъ. Раскатать другую половину тѣста, накрыть пирогъ, тщательно зашпатель кругомъ, обравнять края, сдѣлать маленькое отверстіе въ серединѣ верхней лепешки, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, толчеными сухарями, положить сверху маленькими кусочками масла, вставить въ печь.

Выдать: 1 стак. сахару, 1 лож. масла, 2 сухаря, 1 желтокъ, сливъ. На тѣсто № 126 или № 137.

1474. Струцели. Сдѣлать опару изъ 3 стак. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрождей, $2\frac{1}{2}$ ф. муки, поставить въ теплое мѣсто. Когда сверху на тѣстѣ сдѣлаются трещины, влить желтки, стертые съ сахаромъ добѣла, положить пѣну отъ бѣлковъ, всыпать муки, мѣсить, пока не начнетъ отставать отъ рукъ; тогда влить понемногу растопленнаго масла, хорошо вымѣшивая каждый разъ, положить лимонной цедры или 15 капель лимоннаго масла, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо взойшло, подѣлать струцели, какъ сказано въ № 1475, переложить на листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на 40 минутъ.

Выдать: 3 стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрожд., соли, 10 яицъ, 1 стак. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. масла, цедру съ лимона или 15 капель лимон. масла.

1475. Струцели съ вареньемъ. 1 стаканъ теплаго, какъ парное, молока, 2 стак. муки, $\frac{1}{3}$ стак. дрождей, немного соли размѣшать хорошенько, чтобы не было комочковъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто взойдетъ и растрескается, влить 4 желтка, растертыхъ съ $\frac{1}{3}$ стак. сахара, 4 бѣлка, взбитыхъ въ пѣну и мѣсить тѣсто, подсыная 2 стак. муки, влить немного больше $\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, положить лимонной цедры и мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покроется тѣсто пузырьками и не будетъ отставать отъ рукъ; дать подняться, вымѣсить еще разъ, раздѣлить на части, раскатать лепешки въ величину тарелки, смазать вареньемъ, свернуть въ трубку, переложить на листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ, корицей и вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

1476. Струцели изъ другого тѣста. Подбить $\frac{1}{2}$ стак. дрождей $\frac{1}{4}$ ф. муки, развести 1 стак. молока, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. $1\frac{1}{2}$ ф. муки смѣшать съ солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимонной цедрой, влить теплаго молока, чтобы было не очень крутое тѣсто, которое смѣшать съ подбитыми дрожжами, влить 1 стак. растопленнаго, теплаго масла, положить изюму безъ косточекъ, $\frac{1}{3}$ ф. сладкаго и нѣсколько шт. горькаго мелко порубленнаго миндаля и 1 горсть мелко покрошеннаго цуката, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда хорошо взойдетъ, выложить тѣсто на столъ и подѣлать струцели какъ сказано въ № 1475. Тѣсто для струцелей должно быть такъ густо, чтобы можно было его рѣзать ножомъ и чтобы оно къ ножу не приставало. Струцели можно дѣлать такъ же съ творогомъ. На 1 ф. отжатаго и протертаго сквозъ рѣшето творогу, взять 3 яйца, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, 1 лож. масла, 2 лож. сметаны, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы и $\frac{1}{2}$ стак. обвареннаго кишмишу. Или очистить отъ кожицы кисловатыя яблоки, порѣзать ихъ тоненькими ломтиками, смѣшать съ сахаромъ, корицей, кишмишемъ, положить на лепешку, свернуть въ трубку и т. д. Очень хороши струцели съ макомъ: хорошій сѣрый макъ обварить крутымъ кипяткомъ, выжать, всыпать въ каменную чашку, растереть скалкой, смѣшать съ медомъ пополамъ съ мелкимъ сахаромъ и нѣсколькими зернами горькаго миндаля, мягко истолченными.

1477. **Плетенки.** Приготовить тѣсто какъ сказано въ № 1474, раскатать на столѣ руками валики въ 3 вершка длиною, въ серединѣ толще, а къ концамъ тоньше, сплести по три, какъ косу, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою воды, присыпать сахаромъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Б. Печенье къ чаю, кофе и шоколаду, разные пряники, хлѣбъ ржаной, ситный, заварной.

1478. **Печенье къ кофе.** Фунтъ разогрѣтаго чухонскаго масла растереть добѣла, смѣшать съ желтками такъ же стертymi съ сахаромъ добѣла, положить лимонной цедры, муки, взбитые бѣлки, смѣшать осторожно. Смазать противень масломъ, вылить тѣсто, сровнять, смазать слегка взбитымъ бѣлкомъ, посыпать мелко шинкованнымъ миндалемъ, сахаромъ, скропить чуть-чуть холодной водой, вставить въ печь. Когда испечется, вынуть, разрѣзать небольшими кусками, снять съ листа.

Выдать: 1 ф. масла, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. муки, цедры съ 1 лимона, 1 стак. миндаля, 1 бѣлокъ, 3 лож. сахару присыпать сверху.

1479. **Печенье къ чаю.** Замѣсить тѣсто изъ муки, масла, сахара, молока, вымѣсить хорошенъко, раскатать тонко, нарѣзать стаканомъ кружковъ, смазать желткомъ пополамъ съ водою, испечь.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелк. сахару, 1 чаш. молока или сливокъ, 1 желтокъ смазать печенье.

1480. **Другимъ манеромъ.** Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 яйца, 1 столовой ложки хорошей водки и 1 ложки лимоннаго сока, вымѣсить хорошенъко, раскатать тонко, вырѣзать кружки, испечь.

1481. **Печенье къ чаю или кофе съ ванилью.** Взять $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго чухонскаго масла, 5 яицъ, 1 чайную ложечку просѣянной ванили, молока, замѣсить мягкое тѣсто, раскатать, вырѣзать разными фигурки, смазать желткомъ, обсыпать шинкованнымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь, чтобы испеклось и подрумянилось.

1482. **Цунеръ-бродъ.** Яйца (желтки и бѣлки) и сахаръ взбивать вѣнчикомъ въ одну сторону, пока побѣлѣютъ и погустѣютъ, всыпать муку, размѣшать, поставить на самый слабый огонь, дать хорошо согрѣться, но не кипятить, снять съ огня, опять взбивать, пока остынетъ совершенно, тогда разложить столовой ложкой на желѣзный листъ, покрытый намасленной бумагой, поставить въ печь; когда хорошо зарумянится, вынуть, снять ножомъ.

Выдать: 6 яицъ, 38 золот. сахару, 18 золот. муки.

1483. **Цунеръ-бродъ иначе.** Желтки растереть съ сахаромъ добѣла, положить, подсыпая понемногу, и не переставая мѣшать, $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной и столько же картофельной муки, лимонной цедры, смѣшать съ бѣлками, сби-

тыми въ пѣну. Сдѣлать маденькія бумажныя коробочки, смазать ихъ внутри масломъ, наполнить тѣстомъ, испечь въ вольномъ духу.

Выдать: 13 яицъ, 1 ф. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ ф. пшепич. и $\frac{1}{4}$ ф. картоф. муки, 1 лож. масла смазать коробочки.

1484. **Печенье къ чаю или кофе съ анисомъ.** 8 яицъ и 1 фунтъ мелкаго сахару растереть добѣла, всыпать ложку анису и 1 фунтъ муки, вымѣшать хорошенъко и раскладывать тѣсто чайной ложечкой на листъ, смазанный масломъ. Тѣсто не должно быть очень густо.

1485. **Лепешечки съ кардамономъ.** Взять сливочнаго масла, сахару, муки, яицъ, толченаго и просѣяннаго кардамона, сдѣлать тѣсто, вымѣсить его хорошенъко, раскатать тонко, вырѣзать виннымъ стаканомъ лепешечки, положить на желѣзный листъ, смазать желткомъ, разбитымъ съ ложкою воды, присыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Тѣсто должно быть разсыпчатое.

Выдать: 1 ф. сливочн. масла, 2 яйца, 2 чаш. сахару, 2 ф. муки, 1 стак. миндаля, 1 чайн. ложеч. просѣян. кардамона, 1 желтокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару.

1486. **Еще печенье къ чаю.** $\frac{1}{2}$ свѣжаго масла растереть добѣла, положить по одному, растирая хорошенъко, 5 круто сваренныхъ желтковъ и 3 цѣлыхъ сырыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и $\frac{3}{4}$ ф. муки, вымѣсить хорошенъко, раскатать въ полъ пальца толщиной, вырѣзать какія угодно фигурки или просто лепешечки, уложить на жестяной листъ, испечь въ умѣренной печи.

1487. **Печенье къ кофе.** 1 фунтъ растопленнаго чухонскаго масла растереть ложкой до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо и бѣло какъ сметана; тогда вбить по одному, не переставая мѣшать, 8 желтковъ, положить $\frac{3}{4}$ ф. сахару, лимонной цедры, (съ 1 лимона) и 2 ф. муки, выбить хорошенъко, смѣшать съ пѣной отъ 8 бѣлковъ, раскладывать круглыми или продолговатыми булочками на листъ, вставить въ легкую печь, а когда испекутся, горячія снять съ листа.

1488. **Печенье къ шоколаду и кофе.** $\frac{3}{4}$ ф. очень мелкаго просѣяннаго сахара сбить густо съ 6 бѣлками, всыпать постепенно $1\frac{1}{8}$ стак. муки, чайную ложечку толченой ванили. Сдѣлать изъ бумаги трубочку, срѣзать самый тонкій конецъ, влить приготовленное тѣсто и выпускать разными фигурками на желѣзный листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ и слегка посыпанный мукой. Печь въ очень умѣренной печи, дать немного остыть, снять ножомъ.

1489. **Миндальныя стружки.** Сладкій и горькій миндаль обдать кипяткомъ, очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, вытереть насухо, истолочь очень мягко, подливая понемногу воды, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и сбитыми бѣлками. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ, намазать ровнымъ слоемъ тѣсто, испечь въ умѣренной печкѣ и сейчасъ же разрѣзать

острымъ ножомъ на полоски въ $1\frac{1}{2}$ пальца ширины и свернуть въ видѣ стружекъ. Гладкая сторона должна быть вьнутри.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сладк., 15 зеренъ горьк. миндаля, 1 ф. сахару, бѣл. воску, 6 бѣлковъ.

1490. Лепешечки съ цукатами къ чаю и кофе. Желтки съ сахаромъ мѣшать $\frac{1}{2}$ часа въ одну сторону, прибавить мелко изрубленныхъ цукатовъ, муки, выбить хорошенько, смѣшать съ взбитыми бѣлками. Желѣзный листъ смазать бѣлымъ воскомъ, накладывать на него ложкой плоскія лепешечки и печь въ умеренной печкѣ. Когда испекутся, вынуть и снять съ листа горячія.

Выдать: 8 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 2 горсти цукатовъ, $\frac{3}{4}$ стак. сухой муки, бѣл. воску.

1491. Кексъ англійскій. Несоленное чухонское масло старательно растереть, прибавить муки, снова растереть хорошенько, положить сахаръ, желтки, размѣшивать $\frac{1}{2}$ часа, смѣшать съ бѣлками, сбитыми въ густую пѣну, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь. Можно прибавить въ тѣсто мелко крошенныхъ цукатовъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. пшенич. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 8 яицъ, (2 сухаря, 1 лож. масла).

1492. Кексъ англійскій иначе. Свѣжее несоленное масло растереть добѣла, вбить желтки, размѣшать хорошенько, всыпать понемногу мелкій сахаръ, муку, ваниль, перемытую и вытертую насухо коринку, вымѣшать еще разъ, хорошенько, смѣшать съ бѣлками, взбитыми въ густую пѣну, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, воткнуть тоненькую лущинку, вставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: 1 ф. масла, 12 яицъ, 1 ф. сахару, 1 ф. пшенич. муки, 1 ф. коринки, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 2 сухаря, 1 лож. масла.

1493. Печенье къ кофе. Растопленное масло растереть добѣла съ сахаромъ, вбить по одному, не переставая мѣшать, яйца, всыпать муку, размѣшать хорошенько, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, переложить на смазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, вставить въ не очень горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 6 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. муки.

1494. Печенье къ чаю рассыпчатое. 5 желтковъ растереть добѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать померанцовой цедры, $\frac{1}{2}$ ф. муки, размѣшать какъ можно лучше, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать, разлить въ маленькія бумажныя формочки, присыпать сверху мелко шинкованнымъ миндалемъ и вставить въ легкую печь на желѣзномъ листѣ.

1495. Печенье къ кофе. $\frac{3}{8}$ ф. масла растереть добѣла, вбить 2 цѣлыхъ яйца, положить $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 2 лота горькаго миндаля, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимо-

на, $\frac{1}{2}$ ф. муки, вымѣшать какъ можно лучше. Положить на желѣзный листъ намасленную бумагу, намазать тѣсто ровнымъ слоемъ, вставить въ печь. Когда будетъ почти готово, порѣзать очень острымъ ножомъ квадратиками и вставить опять въ печь, чтобы допеклось.

1496. Англійское печенье къ чаю и кофе. $\frac{1}{2}$ ф. масла растереть добѣла съ 8 желтками и $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, положить понемногу: столченого въ порошокъ померанцоваго цвѣта, анису, толченой корицы, гвоздики, мушкат. орѣха и лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ ф. мелко покрошеннаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{2}$ ф. муки, выбить хорошенько, смѣшать съ 6 бѣлками, взбитыми въ густую пѣну. Сдѣлать изъ листа бумаги продолговатую коробку, смазать ее масломъ, поставить на желѣзный листъ, выложить въ нее тѣсто, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часть. Когда испечется, порѣзать небольшими продолговатыми кусками.

1497. Печенье сухое. 1 ф. растопленнаго чухонскаго масла, растереть въ холодномъ мѣстѣ добѣла; 1 ф. пшеничной муки и 1 ф. сахарной пудры всыпать въ масло по 4 ложки, вбивая по 1 желтку, размѣшивая каждый разъ до тѣхъ поръ, пока желтокъ муки и сахаръ смѣшаются совершенно съ масломъ; такъ вбить 10 желтковъ, положить померанцоваго цвѣта или ванили, смѣшать съ 10 взбитыми бѣлками, выложить поскорѣе на вылуженный листъ и вставить въ неслишкомъ горячую печь; когда испечется, вынуть и горячее порѣзать небольшими квадратиками.

1498. Французское печенье къ шоколаду. $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и 10 цѣлыхъ яицъ сбить въ очень густую пѣну на легкомъ огнѣ, отставить и взбивать до тѣхъ поръ, пока не остынетъ совершенно, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. пшеничной муки и немного перебраннаго анису, размѣшать хорошенько, вылить на смазанный бѣлымъ воскомъ противень, подсушить въ легкой печи, вынуть, дать остыть, порѣзать небольшими кусками.

1499. Польское печенье „Krinki“ къ кофе. Распустить въ чашкѣ теплаго, но не горячаго, молока 3 лота сухихъ дрождей, вбить 2 цѣлыхъ яйца и 2 желтка, 1 полную столов. ложку мелкаго сахара, щепотъ соли, $\frac{1}{4}$ ф. разогрѣтаго (теплаго) масла, вымѣшать какъ можно лучше, всыпать 1 фунтъ пшеничной муки и выбивать сильно до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ или лопатки и не сдѣлается тягучимъ; тогда подѣлать изъ этого тѣста палочки въ 2 верш. длиною, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться, смазать яйцомъ, слегка проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, присыпать сверху перебраннымъ тминомъ, влить немного самой свѣжей сметаны и вставить въ легкую печь на $\frac{1}{2}$ часа, вынуть, полить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, дать обсохнуть и ножомъ снять съ листа.

1500. Берлинское печенье. Растереть добѣла $\frac{1}{2}$ ф. масла съ 8 желтками, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару. $\frac{1}{2}$ ф. мелко пошнкованнаго сладкаго мин-

даля, $\frac{3}{4}$ ф. пшеничной муки $\frac{1}{2}$ рюмки, розовой воды, смѣшать съ пѣной отъ 8 бѣлковъ, переложить на листъ тонкимъ слоемъ, вставить въ печь; когда испечется, порѣзать острымъ ножомъ.

1501. Берлинское печенье иначе. $\frac{1}{2}$ ф. масла растереть добѣла, вбить $1\frac{1}{2}$ яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, размѣшать хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыная муки, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, переложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать яйцомъ, присыпать истолченнымъ съ сахаромъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1502. Печенье на сметанѣ. (Talmouse). $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжей сметаны разбить хорошенько съ 10 желтками, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, померанцовымъ цвѣтомъ, всыпать муки, чтобы вышло густое тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, завернуть въ салфетку, отнести на ледъ часа на три. Между тѣмъ 1 ф. сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла вымыть въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ насуху, чтобы не осталось воды ни капли, остывшее тѣсто раскатать, положить половину масла, свернуть валькомъ, раскатать опять, положить остальное масло, свернуть какъ въ первый разъ, раскатать, вырѣзать разными фигурками, уложить на блюдо или листъ, смазать разогрѣтымъ масломъ, вставить въ легкую печь на 1 часъ. Масло должно быть очень холодное и готовить тѣсто нужно въ холодномъ мѣстѣ какъ слоеное.

1503. Печенье шоколадное бернардинское. $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля сполоснуть въ холодной водѣ, съ кожицей истолочь очень мягко, подливая понемногу 2 бѣлка, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, 16 лотами распущеннаго масла, поставить на огонь, не переставая мѣшать, а когда хорошо согреется, всыпать 1 полную ложку муки и натертаго $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, размѣшать хорошенько, снять съ огня, бить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ лопаточки; тогда жестяной выемкой вырѣзать круглыя лепешечки такъ, чтобы въ срединѣ были выпуклыя, переложить на листъ, смазать яйцомъ, разбитымъ съ ложкой молока или пива, вставить въ печь на полчаса. Можно оглазировать шоколадной глазурью № 1197.

1504. Настоящій англійскій кексъ. $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла и 1 ф. пшеничной муки смѣшать, растереть между рукъ какъ крупу; 1 стак. теплыхъ сливокъ (не очень густыхъ) смѣшать съ 1 ф. перебраной, вымытой и обсушенной коринки, $\frac{1}{4}$ ф. мелко порѣзаннаго лимоннаго цуката, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, положить муку, размѣшать хорошенько, чтобы не было комочковъ, положить хорошо взбитыхъ 3 цѣлыхъ яйца и $\frac{1}{2}$ чайной ложки очищенной соды, смѣшать, вылить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

1505. Миндальные шарики. Очистить отъ кожицы, истолочь мягко 1 ф. сладкаго и 20 зеренъ горькаго миндаля, прибавляя постепенно, 8 бѣлковъ,

смѣшать съ 1 ф. мелкаго сахара, цедрой съ 1 лимона, подѣлать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, испечь въ умѣренной печи.

1506. Сухарики съ кардамономъ. Замѣсить тѣсто изъ 2 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, цедры съ 1 лимона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченаго и просѣянаго кардамона, мелко покрошеннаго цуката, муки, раскатать въ палецъ толщиною нарѣзать длинными сухариками, испечь въ легкой печи.

1507. Лепешечки на желткахъ. Взбить вѣнчикомъ 10 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахара добѣла, положить мелко покрошеннаго цуката; $1\frac{1}{2}$ ф. муки, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, вымѣсить, раскатать, вырѣзать лепешечки, испечь въ умѣренной печи, оглазировать.

1508. Булочки съ миндалемъ. 1 ф. масла растереть добѣла съ 6 яйцами, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, $2\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, вымѣшать какъ можно лучше, подѣлать маленькія плоскія булочки, сложить каждую вдвое, въ средину вложить цѣлую, очищенную отъ кожицы миндалину, переложить на листъ, смазать масломъ, вставить въ печь на 40 минутъ.

1509. Булочки изъ сухарей пекливаннаго хлѣба. $\frac{1}{2}$ ф. пекливаннаго или ржаного хлѣба порѣзать тонкими ломтиками, высушить, (смотря, чтобы не подгорѣли) очень мелко истолочь, просѣять сквозь очень частое сито, чтобы было мягко какъ мука, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. растертаго въ порошокъ шоколада. 1 ф. свѣжаго масла растереть добѣла, вбить по одному, не переставая мѣшать, 6 цѣлыхъ яицъ, всыпать муку съ шоколадомъ, $\frac{1}{4}$ ф. очищеннаго и мелко толченаго сладкаго миндаля, вымѣшать хорошенько, подѣлать маленькія булочки, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Эти булочки можно покрыть шоколадной глазурью № 1197.

1510. Булочки французскія на дрожжахъ. Просѣять муку на столѣ горкой, сдѣлать углубленіе посрединѣ, положить разщипанное чухонское масло, яйца, сливки, сахаръ и дрожжи, вымѣсить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, подѣлать небольшія булочки, переложить на листъ, смазанный масломъ, дать подняться еще разъ, облить каждую взбитыми въ пѣну бѣлками, густо присыпать, сахаромъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. масла, 5 яицъ, 1 стак. сливокъ, 2 лож. дрож., $\frac{3}{4}$ ф. сахару, около 2 ф. муки, 3—4 бѣлка.

1511. Сахарныя булочки. Растереть добѣла масло, положить сахару, яицъ и муки, вымѣшать хорошенько, накладывая ложкой продолговатыя булочки въ родѣ клецовъ на желѣзный листъ, смазанный масломъ, посыпать мелко покрошеннымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля.

1512. Изъ другой пропорціи. Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. масла, растертаго добѣла, 2 ф. муки $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, 7 желтковъ и 7 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, вымѣсить хорошенько, подѣлать булочки, испечь.

1513. Миндальныя булочки съ кориной. Выпустить въ горшокъ яйца, бить вѣнчикомъ добѣла, положить муку, молоко и дрожжи, вымѣшать хорошенько, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, толченаго сладкаго миндаля и коришки, размѣшать, дать подняться, влить масла, вымѣсить, дать взойти еще разъ, подѣлать булочки, переложить на листъ, смазанный масломъ, а когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6 яицъ, 1 ф. муки, 2 чаш. цѣльн. молока, 2 лож. дрожж., $\frac{1}{3}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. коришки, $\frac{3}{4}$ стак. масла, ($\frac{1}{2}$ стак. миндаля и $\frac{1}{3}$ стак. сахара присыпать булочки).

1514. Крендельки къ чаю. 1 стак. свѣжей сметаны, $\frac{3}{4}$ стак. растоплен. чухонскаго масла растереть хорошенько, положить 1 цѣльное яйцо, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, муки, замѣсить не очень густое тѣсто, вымѣшать хорошенько, подѣлать небольшія крендельки, положить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою и вставить въ нежаркую печь.

1515. Крендельки на сливахъ прѣсные. Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 8 яицъ, 1 стак. сливокъ, 1 стак. мелкаго сахара, 1 стак. растопленнаго чухонскаго масла и муки, вымѣшивать цѣлый часъ, подѣлать крендельки, переложить на листъ, смазать, присыпать крупно толченымъ сахаромъ.

1516. Изъ другой пропорціи. $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла и 3 яйца растереть добѣла, влить $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, всыпать $\frac{1}{3}$ стак. сахара и муки, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, подѣлать крендельки и т. д.

1517. Крендельки миндальныя. Взять 24 лота муки, 24 лота мелкаго сахара, 24 лота сладкаго, 8 зеренъ горькаго миндаля, истолченаго мягко съ бѣлкомъ, $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, 2 яйца и 2 желтка, цедру съ 1 лимона, замѣсить не очень густое тѣсто, подѣлать крендельки, переложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, смазать взбитымъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и зарумянились.

1518. Крендельки къ кофе. 4 яйца и 3 бѣла растереть добѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, также растертаго добѣла, 4 стак. муки, вымѣсить, подѣлать маленькіе крендельки испечь.

1519. Крендельки разсыпчатые. Сдѣлать тѣсто изъ 6 ложекъ самой свѣжей сметаны, 6 лож. густыхъ некислыхъ сливокъ, 3 лож. несоленого масла, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, натертой на теркѣ лимонной цедры, и муки, вымѣсить какъ можно лучше, подѣлать маленькіе крендельки, переложить на листъ, смазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, испечь въ неслошкомъ жаркой печи.

1520. Крендельки съ лимонной цедрой. $\frac{3}{4}$ ф. масла растереть добѣла, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахара съ стертой на него цедрой съ 1 лимона; бить 4 цѣлыхъ яйца, 4 желтка, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. соли, растереть хорошенько, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки, вымѣсить получше, подѣлать маленькіе крендельки, подсылая на столъ муки, переложить на листъ, смазать желткомъ пополамъ съ водою, присыпать крупно толченымъ сахаромъ, испечь.

1521. Миндальные бублики. Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{3}{4}$ ф. сладкаго и 7 зеренъ горькаго, очень мелко истолченаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 яицъ и 2 желтковъ, вымѣсить хорошенько, подѣлать небольшіе тонкіе бублики или крендельки, переложить на листъ, смазанный масломъ, смазать взбитымъ бѣлкомъ, посыпать сахаромъ, испечь въ легкой печи.

✓ 1522. Сладкіе бублики обварные. Яйца разбить хорошенько со сливками, влить дрожжи, всыпать сахаръ, муку, вымѣшать хорошенько, дать взойти два раза, опять вымѣсить хорошенько, дѣлать бублики, бросать ихъ въ крутой кипятокъ по нѣскольку штукъ и какъ только всплывутъ наверхъ, вынуть друшлаковою ложкою, уложить на листъ, испечь.

Выдать: 7 яицъ, 1 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару. 3 лож. дрожж., около $\frac{1}{2}$ ф. муки.

1523. Бублики и крендели на дрожжахъ. Желтки и сахаръ стереть въ чашкѣ добѣла, смѣшать съ мукою, сбитыми въ пѣну бѣлками, влить дрожжи, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошо подняться, замѣсить некрутое тѣсто, дать взойти еще разъ, подѣлать небольшіе крендели или бублики въ родѣ баранокъ; когда поднимутся, бросать въ крутой кипятокъ и какъ только всплывутъ наверхъ, вынуть друшлаковою ложкой, уложить на листъ, испечь.

Выдать: 10 яицъ, 1 чаш. мелк. сахара, 4 лож. густ. дрожж., около 1 ф. муки.

1524. Крендельки на сметанѣ. Сдѣлать тѣсто изъ $\frac{1}{3}$ ф. муки, 1 чашки сахару, 1 чашки сметаны, 4 желтковъ, 1 цѣлаго яйца, 1 чашки масла, вымѣсить хорошенько, подѣлать маленькіе крендели, сложить на листъ, смазать желткомъ съ водою и печь.

1515. Крендельки къ кофе. Замѣсить тѣсто изъ 8 желтковъ, 6 бѣлковъ, 1 чашки мелкаго сахара, 1 чашки растопленнаго масла и $\frac{1}{3}$ ф. муки, подѣлать маленькіе крендельки, сложить на листъ, смазать яйцомъ, присыпать шинкованнымъ миндалемъ, испечь въ умѣренной печи.

1526. Крендельки на дрожжахъ. Масло, яйца, сахаръ, сливки растереть хорошенько, всыпать 2 стак. муки, влить дрожжи, выбить лопаточкой, присыпать слегка мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы возшло; тогда всыпать еще муки, замѣсить не очень крутое тѣсто, вымѣшать какъ можно лучше, дать подняться еще разъ, подѣлать небольшіе крендели и когда поднимутся на листъ, смазать яйцомъ, присыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. сливок, 1 стак. яиц, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. растоплен. масла, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., около $3\frac{1}{2}$ ф. муки.

1527. Бублики на дрожжахъ къ чаю. 4 лота сухихъ дрожжей распустить въ $\frac{1}{2}$ чашки теплаго молока, всыпать 8 лотовъ муки, размѣшать. поставить въ теплое мѣсто, чтобы взойшло, $1\frac{1}{4}$ ф. муки просѣять на столъ, положить 1 ф. разцѣпаннаго чухонскаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, на который предварительно стереть цедру съ 1 лимона, вылить приготовленныя дрожжи, немного молока, вымѣсить какъ можно лучше. Раздѣлить тѣсто на равныя маленькіе куски, дѣлать бублики чуть потолще гусянаго пера, сложить на листъ, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печи, вынуть, снять съ листа горячіе, посыпать сахарной пудрой.

1528. Булочки съ тминомъ. Замѣсить тѣсто изъ теплаго молока, муки, масла, сахара, розовой воды и дрожжей, выбить какъ можно лучше, дать подняться, подѣлать небольшія плоскія булочки, переложить на желѣзный листъ; когда взойдутъ, смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, $\frac{3}{8}$ ф. масла, 2 лож. розовой воды, 1 лож. дрож., $1\frac{1}{2}$ ф. муки.

1529. Вѣнскія миндальныя булочки. Истолочь мелко $\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго отъ кожицы сладкаго миндаля, прибавляя понемногу 3 яйца, положить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 золот. толченой корицы и $\frac{1}{2}$ золот. гвоздики, вымѣсить, подѣлать маленькія булочки, переложить на листъ, испечь въ легкой печи.

1530. Булочки или сухарики на дрожжахъ. Влить теплое молоко въ чашку, всыпать муку, размѣшать хорошенько, положить дрожжи, разведенныя молокомъ, (если сухія) поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, положить въ тѣсто яйца, сахаръ, масла, лимонную цедру, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ и отъ стола; тогда подѣлать маленькія продолговатыя булочки, переложить на листъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь, а когда испекутся, вынуть, остудить, разрѣзать острымъ ножомъ каждую надвое, уложить на листъ, подсушить въ умѣренной печи. Или разрѣзанныя половинки смазать глазурью, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, подсушить.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 яйца, на 2 коп. сухихъ или 3 лож. жидк. дрож., 1 стак. теплаго цѣльнаго молока, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, лимон. цедры съ 1 лимона.

1531. Сладкіе сухарики къ чаю. $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и 16 желтковъ растереть добѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. картофельной и $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной муки, мѣшать 15 минутъ, положить толченой ванили и пѣну отъ 12 бѣлковъ, осторожно смѣшать, вылить въ коробку, сдѣланную изъ толстой бумаги или въ противень изъ бѣлой жести, вставить въ печь на 2 часа, вынуть, остудить,

порѣзать острымъ ножомъ на небольшіе сухарики, оглазировать, подсушить. Эти сухарики сохраняются долго, если ихъ держать въ сухомъ мѣстѣ.

1532. Сухари французскіе. Влить теплое молоко въ горшокъ, всыпать 3 стак. муки, влить $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрожжей, размѣшать хорошенько, дать слегка подняться; положить яйца, растопленное масло и муку, вымѣшать, дать взойти еще разъ, выложить тѣсто на столъ и мѣсить, подсыпая муки, пока не начнетъ отставать отъ рукъ, подѣлать маленькія булочки, дать подняться на листѣ, вставить въ печь; вынувъ разрѣзать, обсыпать сахаромъ, подсушить.

Выдать: 9 стак. муки, $2\frac{1}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ стак. дрож., $1\frac{1}{8}$ стак. масла, 8 яиц, 1 стак. сахару, присыпать сухари.

1533. Сухарики королевскіе. 1 ф. растопленнаго хорошаго чухонскаго масла растереть добѣла, вбить по одному, не переставая мѣшать, 12 желтковъ, всыпать 1 ф. мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона, растереть полчаса, всыпать 1 ф. пшеничной муки, $\frac{1}{3}$ ф. кишмишу и $\frac{1}{8}$ ф. мелко порѣзаннаго цуката, смѣшать съ пѣною отъ 12 бѣлковъ, вылить въ бумажную коробку, смазанную масломъ, вставить въ печь неслишкомъ горячую на желѣзномъ листѣ на 1 часъ, вынуть порѣзать на сухари, подсушить. Приготовление этого тѣста требуетъ не менѣе 1 часа.

1534. Сухари на сливахъ. Сдѣлать тѣсто изъ 5 стак. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. теплыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. яицъ (желтки и бѣлки), $\frac{1}{4}$ стак. дрожжей, $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться, передѣлать въ маленькія булочки, а когда поднимутся на листѣ, вставить въ печь; когда будутъ готовы, порѣзать и высушить.

1535. Другая пропорція. $1\frac{1}{2}$ стак. теплыхъ сливокъ влить въ чашку, всыпать 1 ф. муки, положить 3 лож. дрожжей, выбить хорошенько, дать взойти, положить $\frac{2}{3}$ стак. сахару, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла и муку, вымѣсить какъ можно лучше, подѣлать маленькія булочки и т. д.

1536. Вѣнскіе лимонные сухари. Стереть на сахаръ цедру съ большого лимона, столочь его очень мелко, всыпать въ желтки, растереть добѣла, положить картофельной муки, подсыпая ее понемногу, и не переставая мѣшать, мѣшать съ взбитыми въ пѣну бѣлками. Бумажную коробку смазать масломъ, обсыпать, сахаромъ или сухарями, вылить въ нее тѣсто, вставить въ умѣренную печь, на $1\frac{1}{2}$ часа, вынуть, остудить, порѣзать на сухари, подсушить. Можно оглазировать лимонной глазурью. Коробку нужно наполнить тѣстомъ только до половины.

Выдать: 12 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ стак. картофеля. муки. На лимон. глазурь.

1537. Сухари на бѣлкахъ заварные. 2 стакана муки заварить $1\frac{1}{3}$ стак. цѣльнаго кипящаго молока, разбить лопаточкой, чтобы не было комочковъ, закрыть; дать остыть, положить 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $\frac{3}{4}$ ф. са-

хара, влить $\frac{1}{3}$ стак. хороших дрождей, размешать, поставить в теплое место, чтобы взкисло; тогда положить $\frac{1}{3}$ стак. растопленного, чуть теплого масла, 5 взбитых в густую пену белков, замесить не крутое тесто, выбить хорошенько, дать взойти, подфлать маленькия булочки и когда поднимутся на лист, смазать желтком, разбитым с молоком или водою, посадить в печь на $\frac{3}{4}$ часа. Когда остынут, порезать тонкими ломтиками, подсушить в вольном духу, или порезать, смазать слегка яйцом, присыпать крупно толченым сахаром и корицею, подсушить.

1538. Сухари берлинские. Выпустить в чашку 6 желтков, положить 4 ложки несоленого масла, 6 лож. свжеей сметаны, 2 лож. дрождей и муки, замесить довольно густое тесто, подфлать тонкия палочки, в 3 вершка длиною, переложить на лист, смазать желтком, посыпать густо крупно толчеными сухарями, смешанными с крупно толченым сахаром, вставить в легкую печь.

1539. Сдобныя булочки из ячменной муки. Замесить густое тесто из $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. свжеей сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. воды и почти 1 ф. ячменной муки, подфлать небольшие булочки, испечь.

1540. Крендельки обварные. В $\frac{1}{4}$ стак. теплого цбльного молока, всыпать 1 стол. лож. мелкого сахара, положить $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, немного соли, дрождей на 2 коп., месить до тех пор, пока на тесто не покажутся пузырьки, тогда дфлать небольшие крендельки, опускать в крутой кипяток и как только всплывут наверх, вынимать их друшлаковою ложкою и класть на солому, а когда стечет вода, переложить крендельки на желзный лист, слегка покрытый соломой и вставить в горячую печь.

1541. Крендельки к чаю обварные с тмином. Замесить тесто из трех стаканов муки на водф, положить 1 яйцо, 1 полную ложку не растопленного чухонского масла, 2 ложки хороших дрождей, вымесить как можно лучше, поставить в теплое место. Когда тесто хорошо поднимется, подфлать маленькия, не толстые крендельки, дать им подняться еще раз, опускать в кипяток; как только всплывут, вынуть, обсыпать слегка мелко толченой солью и тмином, уложить на лист, вставить в печь, а когда испекутся и подсохнут, вынуть (муки всего $2\frac{1}{2}$ ф.).

1542. Коржики сдобные. Желтки и белки взбить вбичком доббла, влить в них по каплф чистого спирту, положить густых сливок, мелкого сахара, размешать, всыпать муки, чтобы вышло довольно крутое тесто, вымесить хорошенько, раскатать толщиной в мизинец, вырезать стаканом лепешечки, смазать маслом, присыпать сахаром, корицей, переложить на лист, вставить в печь, чтобы испеклись и чуть подсохли.

Выдать: 10 желтков, $3\frac{1}{2}$ бблка, 1 больш. рюмку спирту, 2—3 лож. сливок, 1 чаш. мелк. сахара, корицы, $\frac{1}{2}$ чаш. масла.

1543. Croquebouché. Замесить крутое тесто из муки, масла, яиц, сахару, сметаны и щепоти соли, раскатать тонко, вырезать кружки выемкой или просто стаканом, переложить на лист, покрытый смазанной несоленым маслом бумагой, смазать перышком растопленным сливочным маслом, присыпать крупно толченым сахаром, корицей и вставить в печь на 15 минут.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. сухой муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 яйца, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, 4 лож. густ. сливок или свж. сметаны, 2 лож. масла, 2 лож. сахару, 1 чайн. лож. корицы присыпать сверху.

1544. Croquebouché другим манером. Масло растереть доббла, положить, не переставая месить, сахар, цедру с одного лимона, 4 цблых яиц и 2 желтка, сметану и муку, вымесить хорошенько, раскатать тонко, вырезать стаканом круглыя лепешечки, смазать яйцом, посыпать сахаром корицей, испечь в умфренной печи. Очень хороши к чаю.

Выдать: 1 ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 лимон, 4 яйца, 2 желтка, 8 лож. сметаны, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 3 лож. сахару, корицы.

1545. Коврижки сдобныя на меду. 10 желтков и 5 яиц бить лопаткою, пока начнут пениться; $1\frac{1}{2}$ ф. хорошего чистого меду и $\frac{1}{2}$ чайной лож. имбиря растереть хорошенько, смешать с яйцами, не переставая месить, всыпать понемногу $1\frac{1}{2}$ ф. муки, бить не менее трех часов, переложить тесто в небольшие бумажныя коробки, присыпать миндалем, испечь.

1546. Коврижки постныя на сахарф. $\frac{1}{4}$ стакана мелкого сахара смочить $1\frac{1}{2}$ ф. воды, поставить на огонь, дать вскипеть, месить, чтобы не пригорело. Срезать тонко (без белой кожицы) цедру с 1 лимона, порезать ее очень мелко, положить в сироп, варить до тех пор, пока он не начнет густеть, снять с огня, остудить немного; 12 золот. мелкого сахара и 2 золот. хорошего поташу смешать, всыпать в сироп, положить 1 золот. толченой и просеянной корицы и 1 ф. пшеничной муки, бить все это 2 часа, разлить в бумажныя коробочки и печь.

1547. Английское печенье к чаю. „Plum-cake“. $\frac{1}{2}$ ф. растопленного масла растереть доббла с $\frac{1}{2}$ ф. мелкого сахара, положить $\frac{1}{2}$ ф. изюму без косточек, $\frac{1}{2}$ ф. перебранной и вымытой коринки, $\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки и 7 яиц, вбивая по одному, не переставая месить, прибавить 1 ложку хороших дрождей, вымесить хорошенько. Положить на дно кастрюли или формы, смазанный маслом кружок из толстой, намазанной бумагой, вылить тесто, вставить в печь на $1\frac{1}{2}$ часа. Вынуть из печи, выложить на блюдо, порезать ломтиками, подать горячее или холодное. Это печенье сохраняется очень долго.

1548. Печенье к чаю польское. Взять 3 лож. густых хмелевых дрождей или 3 лота сухих, смешать с $\frac{1}{2}$ стак. воды и мукой, поставить в теплое место. Остальную муку просеять на стол, сдфлать большое углуб-

ление, положить в него порубленное или разщипанное на куски чухонское масло, сахар, соль, вбить яйца, влить немного молока, замесить не очень крутое тесто. Когда дрожжи поднимутся, смешать их с тестом, вымесить как можно лучше, переложить в чашку, посыпанную мукой, сверху также присыпать мукою, закрыть в несколько раз сложенным полотенцем, потом крышкой и вынести в холодное место на 12 часов. По истечении этого времени, выложить тесто (оно должно подняться) на стол, посыпанный мукою, вымесить хорошенько еще раз, разделить на части, подложить, подсыпая муки, маленькими булочки величиною в ладонное яблоко, переложить на лист, смазанный маслом, на два пальца одну от другой; посредине каждой булочки сдлать пальцем углубление, смочить его водою, положить маленький шарик из того же теста, смазать желтком пополам с водою, вставить в печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы испеклись и хорошо зарумянились.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. муки, 7 яиц, 1 ф. масла, соли, 1 стак. сахару, 3 лож. или 3 лота дрож., молока, 1 лож. масла смазать лист.

1549. Подковки. Блшки взбить в густую пшну, всыпать в них немного столько муки, чтобы тесто вышло немного гуще, чем на оладьи, (не плотное) положить в него дрождей, вымесить, присыпать слегка мукою, дать подняться в теплом месте. Когда тесто взойдет, положить несоленого чухонского, еще лучше сливочного масла, мелкого сахара, очищенного и мелко истолченного сладкого миндаля, размешать, поставить опять в теплое место; когда тесто взойдет во второй раз, подложить из него, мокрая руки в сахар, маленькие подковки, переложить на лист, смазанный маслом, или посыпанный мукою, вставить в печь на 20 минут.

Выдать: 15 белков, 1 стол. лож. дрож., муки, $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. или сливочн. масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелк. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. миндаля.

Можно прибавить розовой воды или 10 зерен горького миндаля.

1550. Печенье из рассыпчатого теста к чаю. Свежее несоленое масло растопить, растереть на льду добела, вбить по одному, не переставая мешать, 5 яиц, всыпать мелко истолченный сахар и муку, размешать хорошенько. Сдлать из бумаги две круглых формы одинаковой величины, поставить их на лист, разложить поровну тесто, испечь. Когда немного остынут, вынуть из бумаги, положить на одну лепешку густого варенья из черной или красной смородины или какогонибудь мармелада, накрыть другою, разрезать острым ножом на небольшие куски. Это печенье можно подавать к обеду как пирожное.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 стак. варенья.

В. Хлеб ржаной, ситный и заварной.

Примечание. Ржаные простые (решетные) хлеба всегда пекутся на водѣ, ситные же хлеба можно печь на сывороткѣ или простоквашѣ, но каждый из этих хлебов должен готовиться в особенной квашенкѣ. Мы

квашенку не годится, поэтому необходимо держать ее в чистом и сухом месте, покрытою скатертью и сверху деревянным кружком. В квашенку всегда нужно оставлять кусок теста, величиною в куриное яйцо, для закваски следующего хлеба.

Точно назначить пропорцию муки и воды очень трудно, но приблизительно пропорция такая: на $\frac{1}{4}$ ведра воды или простокваши взять 1 ведро муки, которую нужно просушить прежде, чем ставить хлеб. Хорошо испеченный хлеб даст припеку $\frac{1}{3}$ часть. Если хлеб печется из 20 ф. муки, выйдет 30 ф. хлеба. Вынимать хлеба из печи нужно осторожно, класть одним концом на стол, а другим прислонить к решету, чтобы остывала одновременно верхняя и нижняя корка и не выносить в холодное место, пока хлеба не остынут совершенно. Чтобы узнать хороша ли печь, нужно бросить в нее горсть ржаной муки, если она тотчас сгорит, значит, печь горяча, если исподволь подумянется, значит, можно сажать хлеба. Когда все хлеба посажены, закрыть заслонку и трубу. Хлебы в 6 ф. пекутся $1\frac{1}{2}$ —2 часа, в 1 ф. $\frac{3}{4}$ часа, приблизительно. Печка должна быть чисто выметена. Для ситного хлеба печь должна быть не так горяча, как для ржаного. Для ситного хлеба раствор должен быть жиже, чем для ржаного.

1551. Хлеб ржаной. Взять кусок закваски, с вечера развести ее теплой водою, размешать, всыпать в квашенку $\frac{1}{3}$ часть всей назначенной муки, развести назначенным количеством подогретой до температуры парного молока водою, размешать как можно лучше, присыпать сверху мукою, покрыть, поставить в теплое место на ночь. Утром рано, если муки, которой была насыпана сверху, уже не будет видно, всыпать всю остальную муку, положить соли и месить тесто до тех пор, пока не начнет отставать от рук, накрыть полчашею, поставить в теплое место, а когда хорошо поднимется, перевалить в небольшие хлеба, дать подняться еще раз. Лопату посыпать мукою, положить на нее хлеб, сгладить, смачивая руки холодною водою, посадить в печь. Ржаные хлеба можно печь на капустных и хриновых листьях. В этот хлеб можно положить тмина. Готовы ли хлеба, узнают по его легкости и сильному запаху. Хлебы можно печь и в формах. В таком случае и подходить в последний раз они должны в формах.

1552. Хлеб ситный. Всыпать 3 ф. хороших пшеничных отрубей, влить 2 гарнца воды, поставить на огонь, варить целый час, не давая сильно кипеть, процедить сквозь полотно, остудить до температуры парного молока, влить в квашенку, всыпать муки так, чтобы было жидкое тесто, (как свежая сметана), положить закваску, вымесить как можно лучше, закрыть и поставить в теплое место на всю ночь. Утром высыпать остальную муку, положить соли, вымесить как можно лучше, чтобы отставало от рук, дать взойти, разложить круглые или длинные хлеба, сажать на лопатѣ, посыпанной мукою или мелкими отрубями, облив каждый хлеб кипятком. Ситные хлеба могут подходить в холодной водѣ; раскатать хлеба, опустить их в чан или кадку с холодною водою и когда хлеба всплывут наверх, сажать в печь. Если же хлеба подходить на столѣ,

то опустить в холодную воду небольшой кусок теста и сажать хлѣбы, когда онъ всплыветъ наверхъ. (Взять 30 ф. муки).

№ 1553. Хлѣбы ситные заварные. Всыпать в квашенку $\frac{1}{3}$ часть муки, заварить ее крутымъ кипяткомъ, хорошенъко размѣшать, накрыть; когда остынетъ, положить закваску, разведенную теплою водою, всыпать половину оставшейся муки, хорошенъко размѣшать, покрыть и поставить подходить в теплое мѣсто, а когда хорошо поднимется, всыпать остальную муку, соли, тмину, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тесто не будетъ отставать отъ рукъ, закрыть, поставить в теплое мѣсто. Когда хорошо взойдетъ, раздѣлать хлѣбы какой угодно формы, дать подняться еще разъ, класть хлѣбъ на лопату, посыпанную мукою, смазать пивомъ или квасомъ, посыпать тминомъ или анисомъ, посадить в печь.

1554. Хлѣбъ ситный къ чаю, венгерскій. Взять немного хорошихъ сухеныхъ грушъ, сливъ, кишмишу перебраннаго и вымытаго, очищеннаго отъ верхней кожицы сладкаго миндаля, порѣзать все мелко, сложить в чашку, присыпать густо мелкимъ сахаромъ, смочить хорошенъко виномъ, смѣшать съ тестомъ № 1552 или № 1553, когда оно поднимется в первый разъ, дать хорошо взойти в тепломъ мѣстѣ, подблать продолговатые хлѣбы, а когда поднимутся еще разъ, класть каждый хлѣбъ на лопату, полить горячей водою, сажать в печь. Этотъ хлѣбъ очень вкусенъ съ сливочнымъ масломъ. Подается къ чаю.

1555. Хлѣбъ кислосладкій. Влить в квашенку 20 стак. крутого кипятку, всыпать муки столько, чтобы образовалось тесто, в которомъ ложка могла бы держаться стоймя, выбивать веселкою до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ веселки, хорошенъко закрыть, поставить в теплое мѣсто; когда остынетъ, всыпать остальную муку, вымѣшать какъ можно лучше. На другой день утромъ вымѣсить, положить в тесто кусокъ закваски и кусокъ чистой дубовой коры; часа в 2 вымѣсить еще и повторить тоже вечеромъ часовъ в 9, не вынимая изъ теста коры. На третій день утромъ, дубовую кору вынуть прочь, вымѣсить тесто, часа в 2 всыпать 2 горсти мелко покрошенной померанцовой корки, тмину, немного соли, влить 2 полныхъ ложки хорошихъ дрождей и 2 ф. меда, вымѣсить хорошенъко, раздѣлать продолговатые или круглые небольшіе хлѣбы, смазать яйцомъ, присыпать тминомъ, посадить в печь часа на 2. (Муки нужно около 22 ф.). Нужно смотрѣть, чтобы весь подъ печки былъ нагрѣтъ одинаково. Для этого нужно, когда дрова прогорятъ, разгрѣсть угли по всей печкѣ. Печь должна быть, очень горячая. Черезъ часъ передвинуть задніе хлѣбы впередъ, а передніе назадъ, не вынимая ихъ изъ печи.

№ 1556. Хлѣбъ кислосладкій ржаной. Хорошую ржаную муку просѣять на частое рѣшето, всыпать 5 ф. этой муки в дежку, заварить 10 стак. самаго крутого кипятку, выбить какъ можно лучше, закрыть, оставить на ночь в тепломъ мѣстѣ. Утромъ всыпать еще муки, хорошенъко вымѣсить, накрыть,

поставить в теплое мѣсто; вечеромъ влить 2 стак. закваски (гущи, оставшейся послѣ кваса в боченкѣ) или оставшійся в квашнѣ кусокъ теста, разведенный 2 стаканами теплою водою, всыпать муки, вымѣсить какъ можно лучше, оставить в тепломъ мѣстѣ на ночь; утромъ скатать хлѣбы какой угодно формы и посадить в горячую печь.

Г. Пряники и сырная пасха.

1557. Пряники на яйцахъ сахарные. Взбить в густую пѣну 6 желтковъ и 3 цѣльныхъ яйца съ 2 ф. мелко толченаго, просѣяннаго сахара, смѣшать съ 1 ф. очищеннаго, порубленнаго сладкаго миндаля, корицей, гвоздикой, кардамономъ и мупкатнымъ орѣхомъ, 1 лотомъ очищеннаго поташу, 2 ф. муки, вымѣсить какъ можно лучше, тонко раскатать, порѣзать кусками какой угодно формы, испечь в не очень жаркой печи.

1558. Сахарные пряники иначе. Растереть добѣла 7 желтковъ съ 1 фунтомъ толченаго и просѣяннаго сахара, всыпать понемногу, не переставая мѣшать, 36 золотниковъ муки. 2 чайной ложечки очищеннаго поташу, корицы, гвоздики, кардамону, $\frac{1}{2}$ ф. мелко толченаго сладкаго миндаля, смѣшать съ пѣной отъ 7 бѣлковъ, бить 2 часа. Сдѣлать коробочки изъ бумаги, смазанной бѣлымъ воскомъ, разлить тесто, сверху присыпать рубленымъ миндалемъ, вставить в печь.

1559. Сахарные пряники на маслѣ. Поколотъ небольшими кусками 2 ф. сахару, сложить в тазикъ или кастрюлю, только смочить водою и когда сахаръ растаетъ, поставить на огонь, вскипятить, смѣшать, подсыпая понемногу, съ 2 ф. муки и 2 ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, корицей, гвоздикой, кардамономъ и 1 лотомъ поташу, вымѣшать какъ можно лучше, поставить в очень холодное мѣсто на двое сутокъ, а потомъ испечь,

1560. Пряники коричневые. Выпустить в чашку 8 яицъ, взбивать вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются густы какъ сметана и побѣлѣютъ, всыпать понемногу, не переставая взбивать, 1 ф. просѣяннаго сахара, 1 ф. муки пшеничной и $\frac{1}{4}$ ф. толченой и просѣянной корицы, бить цѣлый часъ, вылить тесто на листъ или противень, смазанный бѣлымъ воскомъ, сравнять, украсить очищеннымъ и раздѣленнымъ на двое сладкимъ миндалемъ, вставить в печь, а когда испечется и остынетъ, порѣзать небольшими кусками. Чѣмъ дольше бить тесто, тѣмъ лучше будутъ пряники.

1561. Пряники миндальные. Сладкій и горькій миндаль очистить, сполоснуть в холодной водѣ, выбрать друшлаковою ложкою, очень мелко изрубить, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, толченой гвоздикой или кардамономъ, очень мелко истолочь, не прибавляя воды, переложить в маленькія деревянные или жестяныя коробочки на облатки, вставить в печь, подсушить, оглазировать. Масса должна быть клейкая.

Выдать: 2 ф. сладк., $\frac{1}{3}$ ф. горьк. миндаля, 1 ф. сахара, 3 золот. гвоздики или кардамона. На глазурь.

1562. Пряники миндальные иначе. Мелко изрубить 2 ф. очищенного сладкого миндаля, смѣшать съ 3 ф. муки, 3 ф. мелкого сахара, корицей, лимонной цедрой, замѣсить на бѣлкахъ такъ, чтобы можно было раскатать; вымѣшивать $\frac{1}{2}$ часа, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, порѣзать кусками, переложить на листъ, смазанный бѣлымъ воскомъ, вставить въ негорячую печь.

1563. Еще миндальные пряники. Сладкій миндаль очистить, мелко порубить, высыпать на листъ, поставить въ печь, чтобы подсохъ и зарумянился. 8 яицъ разбить хорошенъко, всыпать муку, просѣянный сахаръ, корицу, кардамонъ безъ верхней кожицы, мушкатный орѣхъ или цвѣтъ, миндаль, вымѣсить какъ можно лучше, переложить въ формочки, испечь.

Выдать: 1 ф. сладк. миндаля, 8 яицъ, 1 ф. муки, 1 ф. сахара, 4 золот. корицы, 2 золот. мушкат. орѣха или цвѣта, 1 золот. кардамона.

1564. Пряники съ померанцевой коркой. Яйца растереть съ сахаромъ до бѣла, всыпать муку, свареной, мелко изрубленной померанцевой корки, поровну корицы, имбиря, кардамона, 1 чайную ложечку гвоздики, мелко пошинкованного сладкого и горького миндаля, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ чашки, подфлать небольшие продолговатые пряники, не подсыпая уже муки, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь. Когда испекутся, вынуть, потомъ подсушить въ легкой печкѣ.

Выдать: 12 яицъ, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{2}{4}$ ф. муки, 2 лож. померанц. корки, 2 чайн. лож. кардамону, 2 чайн. лож. имбиря, 2 чайн. лож. корицы, 1 чайн. лож. гвоздики, 2 стол. лож. пошинкован. сладк. и 2 стол. лож. горьк. миндаля.

1565. Пряники изъ ржаной муки на меду. Просѣять хорошую ржаную муку черезъ очень частое сито, смѣшать съ пшеничной и картофельной мукой; вскипятить бѣлый чистый медъ, замѣсить на немъ не очень крутое тѣсто, выложить на столъ, выбивать скалкой, пока не сдѣлается бѣлымъ, подфлать небольшие пряники, присыпать рубленымъ или шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, испечь.

Выдать: 2 ф. ржан. просѣян. муки, $\frac{1}{4}$ ф. пшеничн., $\frac{1}{8}$ ф. картофел., $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

1566. Пряники рассыпчатые на меду. Медъ растереть до бѣла, всыпать муку и опять растереть не менѣе $\frac{3}{4}$ часа, вбивая по одному желтки, всыпать толченого кардамона, мелко порубленной померанцевой корки, гвоздики, положить пѣну отъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, разложить въ плоскія бумажныя коробки, поставленныя на желѣзный листъ, присыпать толченымъ или мелко порубленнымъ миндалемъ, испечь въ не очень горячей печи, разрѣзать острымъ ножомъ и поставить опять въ легкую печь, чтобы подсохли и сдѣлались рассыпчатые. Если окажется нужнымъ, можно поставить въ печь два—три раза.

Выдать: 4 стак. меду, $\frac{1}{3}$ ф. крупчат. пшенич. муки, 12 яицъ, $\frac{1}{3}$ лота кардамона, 2 стол. полн. лож. померанц. корки, $\frac{1}{4}$ лота гвоздики, $\frac{1}{2}$ стак. сладк. миндаля.

1567. Пряники съ цукатами. Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. сухой муки, 10 бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ ф. мелко толченого и просѣянного сахара, $\frac{1}{2}$ ф. какого нибудь цуката, вымѣсить хорошенъко, раскатать, подфлать круглые пряники.

1568. Пряники сахарные. Смочить просѣянный сахаръ $\frac{5}{8}$ стак. воды, поставить на огонь, дать вскипѣть, положить очень мелко наръзанную цедру съ лимона, варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлается густъ какъ для варенья, снять съ огня, вылить въ каменную чашку, дать немного остыть, положить кардамона, корицы, размѣшать, всыпать хорошей, сухой пшеничной муки, замѣсить тѣсто, бить его руками не менѣе 2 часовъ. Желѣзный листъ покрыть бумагой, слегка посыпать мукою, класть на нее по куску тѣста въ родѣ лепешекъ, вставить въ печь, горячую какъ для булокъ, а когда испекутся, оглазировать, подсушить.

Выдать: $\frac{5}{8}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ золот. корицы, $\frac{1}{2}$ золот. кардамона, $\frac{3}{4}$ ф. муки. На бѣлую глазурь.

1569. Пряники сахарные, съ миндалемъ. Выпустить въ чашку 4 яйца и 4 бѣлка, взбивать вѣнчикомъ около часа, прибавить, подсыпая понемногу и не переставая бить, 1 ф. просѣянного сахара, $\frac{1}{2}$ ф. картофельной и 12 золотниковъ крупчатой муки, 1 ф. сладкого, мелко покрошенного миндаля, по 1 золотнику корицы, мушкатного орѣха и кардамона, вымѣшать какъ можно лучше, разложить въ бумажныя коробочки, испечь.

1570. Пасха изъ сырого творога. 8 ф. самого свѣжаго творога завязать въ салфетку или холщевый мѣшочекъ, положить подъ прессъ вечеромъ, оставить на всю ночь; утромъ рано протереть творогъ сквозь сито или частое рѣшето, смѣшать его хорошенъко съ $\frac{1}{2}$ ф. самой свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. лучшаго сливочнаго масла, 1 чайной ложечкой соли, 1 стаканомъ мелкого сахара, толченой и просѣянной ванилью или корицей, переложить въ деревянную форму, обложенную внутри аккуратно салфеткой, сверху положить дощечку, на нее камень, а черезъ сутки выложить осторожно изъ формы на блюдо. Для сырной пасхи необходимо брать все самое свѣжее лучшаго качества.

1571. Пасха проварная. Самый свѣжій отжатый творогъ протереть сквозь сито, смѣшать его съ яйцами, сахаромъ, самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, густыми, но не кислыми сливками, солью, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту и, какъ только творогъ начнетъ чуть закипать, сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока остынетъ; переложить въ деревянную форму, обложенную внутри салфеткой, прикрыть сверху дощечкой, наложить гнетъ, и часа черезъ 4 вынести на ледъ. На слѣдующій день выложить изъ формы и употребить. На форму средней величины взять $4\frac{1}{2}$ ф. отжат. творога, 5 яицъ, $\frac{2}{3}$ ф. сливочнаго масла, 1 бут. сливокъ, 2 стакана мелкого сахара, соли. Можно прибавить ванили для запаха.

1572. Пасха проварная иначе. 5 ф. свѣжаго творога отжать, протереть сквозь сито; положить въ кастрюлю $\frac{3}{4}$ ф. самаго свѣжаго сливочнаго масла, 1 ф. сметаны, 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, поставить на плиту, дать вскипѣть разъ, не переставая мѣшать, вылить въ творогъ, вбить 1 сырое яйцо, вымѣшать хорошенько, переложить въ форму, обложенную салфеткой, снести на ледъ, наложить легкій гнетъ. На слѣдующій день выложить изъ формы, убрать изюмомъ безъ косточекъ или кишмишемъ и сладкимъ миндалемъ.

1573. Пасха съ фисташками. 6 ф. свѣжаго отжатаго творога протереть сквозь сито, положить въ него 2 стак. мелкаго сахара, истолченаго съ $\frac{1}{2}$ палочкой ванили, 8 сырыхъ яицъ, 1 ф. самаго свѣжаго не соленнаго сливочнаго масла, 1 ф. очищенныхъ и мелко порубленныхъ фисташекъ, влить 8 стак. густыхъ сливокъ, перемѣшать хорошенько, сложить въ форму, снести на ледъ, держать подъ прессомъ сутки, а затѣмъ вынуть изъ формы.

1574. Пасха превосходная. На 5 ф. свѣжаго изъ подъ пресса, протертаго сквозь сито творога, взять 8 яицъ, 1 ф. самаго свѣжаго несоленнаго сливочнаго масла, 2 ф. самой лучшей сметаны, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшать лопаточкой, не переставая, и, какъ только творогъ начнетъ чуть закипать, снять съ огня, всыпать толченой и просѣянной корицы, 1 чайн. ложечку, гвоздики $\frac{1}{4}$ лож., 2 стак. сахара, истолченаго съ палочкой ванили и просѣяннаго, $\frac{3}{4}$ ф. мелко покрошенныхъ цукатовъ: апельсиновой, лимонной, дынной и арбузной корки, мѣшать на льду, пока остынетъ, переложить въ форму, обложенную салфеткой, сверху дощечку и прессъ на 10—12 часовъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XIV.

Варенье сахарное, медовое, желе, пастила, обсахаренные фрукты и ягоды, смоквы, цукаты, мармеладъ, разные консервы изъ ягодъ и фруктовъ, нуга, помадка, разные сиропы.

А. Варенье сахарное.

1575. Вишни съ розовой водой.
1576. Вишни безъ воды.
1577. Варенье изъ сливъ.
1578. Варенье изъ сливъ другимъ манеромъ.
1579. Варенье изъ черныхъ сливъ.
1580. Варенье изъ венгерскихъ сливъ.
1581. Ренклоды (сливы).
1582. Клубника полевая.
1583. Клубника садовая.
1584. Земляника садовая.
1585. Малина.
1586. Малина другимъ манеромъ.
1587. Еще малина.
1588. Варенье изъ красной смородины.
1589. Варенье изъ черной и бѣлой смородины.
1590. Крыжовникъ.
1591. Крыжовникъ другимъ манеромъ.
1592. Крыжовникъ зеленый.
1593. Черешни бѣлыя.
1594. Черешни красныя.
1595. Барбарисъ.
1596. Варенье изъ недозрѣл. винограда.
1597. Варенье изъ спѣлаго винограда.
1598. Рябина.
1599. Ежевика.
1600. Брусника съ яблоками.
1601. Клюква.
1602. Кизиль.
1603. Алыча.

1604. Шиповникъ.
1605. Варенье изъ айвы.
1606. Грецкіе орѣхи.
1607. Грецкіе орѣхи другимъ манеромъ.
1608. Варенье изъ бадраджановъ.
1609. Варенье изъ розъ.
1610. Розовое варенье друг. манеромъ.
1611. Яблоки.
1612. Яблоки съ мармеладомъ.
1613. Груши.
1614. Персики и абрикосы.
1615. Абрикосы и персики съ кожицей.
1616. Померанцы.
1617. Лимоны.
1618. Дыня.
1619. Дыня другимъ манеромъ.
1620. Арбузь.
1621. Варенье изъ салата.
1622. Маленькія яблочки.
1623. Еще яблочки (коробовки).
1624. Ананасы.

Б. Обсахаренные фрукты и ягоды.

1625. Вишни сухія.
1626. Другимъ манеромъ.
1627. Рябина.
1628. Груши и яблоки.
1629. Другимъ манеромъ.
1630. Глазированные каштаны.
1631. Померанцовая корка.
1632. Арбузная корка.
1633. Дынная корка.

1634. Разные фрукты въ сыропѣ для десерта (chasse-café).

В. Варенье медовое, смоквы.

1635. Варенье изъ черной и красной смородины.
1636. Вишни.
1637. Варенье изъ недозрѣлыхъ сливъ.
1638. Варенье изъ синихъ сливъ.
1639. Яблоки.
1640. Варенье изъ барбариса.
1641. Варенье изъ арбузныхъ корокъ.
1642. Лимонная и апельсиновая корка.
1643. Груши.
1644. Смоквы изъ грушъ и яблокъ.
1645. Орѣхи вареные въ меду.
1646. Недозрѣлыя яблоки, варенныя въ меду цѣлыми.

Г. Желе.

1647. Желе яблочное.
1648. Желе изъ айвы.
1649. Желе вишневое.
1650. Желе изъ малины.
1651. Желе изъ клубники.
1652. Желе изъ земляники.
1653. Желе изъ красной и черной смородины.
1654. Желе изъ барбариса и клюквы.
1655. Желе лимонное.
1656. Желе изъ сливъ.
1657. Желе изъ недозрѣлаго крыжовника.
1658. Желе апанасное.

Д. Пастила, мармеладъ, помадка, разные сыропы.

1659. Пастила яблочная сахарная.
1660. Пастила брусничная.
1661. Пастила изъ черной смородины.
1662. Пастила изъ сливъ медовая.

1663. Яблочная пастила медовая.
1664. Помадка фисташковая.
1665. Апельсиновая или лимонная помадка.
1666. Шоколадная помадка.
1667. Шербетъ.
1668. Шербетъ малиновый.
1669. Нуга.
1670. Нуга иначе съ медомъ.

Е. Мармеладъ изъ ягодъ и фруктовъ.

1671. Мармеладъ изъ малины.
1672. Мармеладъ изъ сливъ.
1673. Мармеладъ изъ вишенъ.
1674. Мармеладъ изъ яблокъ.
1675. Мармеладъ абрикосовый.
1676. Сыръ яблочный.
1677. Другимъ манеромъ.
1678. Вишневый сыропъ.
1679. Другимъ манеромъ.
1680. Сыропъ малиновый.
1681. Сыропъ изъ земляники.
1682. Сыропъ изъ клубники.
1683. Сыропъ изъ смородины.
1684. Сыропъ изъ барбариса.
1685. Сыропъ изъ сливъ.
1686. Сыропъ изъ брусники.
1687. Сокъ лимонный.
1688. Сыропъ изъ розовыхъ листьевъ.

Ж. Консервы изъ ягодъ и фруктовъ.

1689. Консервы изъ разныхъ ягодъ для компота.
1690. Консервы изъ ягодъ для десерта.
1691. Консервы изъ вишенъ.
1692. Консервы изъ крыжовника.
1693. Консервы изъ сливъ, ренклодовъ, алычи.
1694. Консервы изъ венгерскихъ сливъ.
1695. Консервы изъ абрикосовъ.

Отдѣленіе XIV.

Варенье сахарное, медовое, желе, пастила, обсахаренные фрукты и ягоды, смоквы и проч.

А. Варенье сахарное.

Примѣчаніе. Фрукты и ягоды для варенья нужно брать самые свѣжіе и не перезрѣлые. Варить варенье нужно сперва на большомъ огнѣ т. е., чтобы раза 3—4 вскипѣло ключемъ, каждый разъ снимать тазикъ съ огня, чтобы снять пѣну, а потомъ доваривать на легкомъ огнѣ. Когда ягоды сдѣлаются прозрачными и полными, а сыропъ густымъ, и оставшій подернется тонкой пленкой,—значить, варенье готово. Тогда снять его съ огня, вылить въ чистую миску, прикрыть салфеткой, но не крышкой, и когда остынетъ совершенно, лучше на другой день, переложить въ сухія небольшія баночки, (въ 2—3 ф.) потому что въ большихъ оно скорѣе портится, наложить кружокъ изъ бумаги который хорошо намочить въ ромѣ, завязать восковой бумагой или пузыремъ. Сахаръ нужно брать хороший, рассчитывая по 1½—2 ф. на 1 ф. ягодъ, если варенье варится на зиму и по 1 ф., если варится для немедленнаго употребленія.

Пѣну снять нужно чисто, чтобы ничего не осталось, иначе варенье закиснетъ. Съ точностію опредѣлить время, нужное для варки того или другого варенья, очень трудно, т. к. это зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ, отъ силы огня и проч., но кислыя ягоды, какъ смородина, барбарисъ, кизилъ, нужно варить меньше. Варить варенье нужно непременно въ мѣдномъ тазикѣ, такъ какъ отъ луженой посуды портится цвѣтъ варенья. Держать варенье нужно въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ.

Переваривать варенье не слѣдуетъ,—оно теряетъ свой ароматъ и засахаривается. Если заготавливается много варенья и разнаго сорта, слѣдуетъ записать родъ варенья и № банки.

1575. Вишни съ розовой водой. Перебрать вишни, перемыть въ холодной водѣ, косточки вынуть осторожно, чтобы не разрывать ягодъ, свѣситъ и на каждый фунтъ вишенъ взять 1½ ф. сахара и 1 стак. воды. Сахаръ и воду кипятить въ тазикѣ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сыропъ не сдѣлается прозрачнымъ и не будетъ затягиваться на ложкѣ, положенной на ледъ, тоненькой пѣнкой; тогда всыпать вишни, прокипятить на сильномъ огнѣ раза 3—4, снимая пѣну, а затѣмъ доварить на легкомъ огнѣ. Когда варенье будетъ почти готово, влить нѣсколько ложекъ розовой воды, прокипятить нѣсколько разъ.

1576. Вишни безъ воды. Вишни вычистить; дно тазика смочить 2—3 ложками воды, положить вишни, пересыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ, поставить на огонь, варить сначала на сильномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, встряхивая почаще, чтобы не пригорѣло. На фунтъ ягодъ взять 2 ф. сахара. Точно такъ же варится малина, клубника и земляника.

1577. Варенье изъ сливъ. Сливы должны быть не совершенно зрѣлыя; ихъ нужно обтереть сухимъ полотенцемъ, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькой деревянной спичкой, разрѣзать вдоль только такъ, чтобы можно было вынуть косточку, свѣситъ и на 1 ф. сливъ взять 2 ф. сахара и 2 стак. воды, сварить густой сиропъ, опустить сливы и варить какъ сказано въ примѣчаніи. Чтобы придать варенью пріятный запахъ, положить истолченной ванили, завязанной въ тоненькую тряпочку или кисейку.

1578. Варенье изъ сливъ другимъ манеромъ. Несовсѣмъ зрѣлыя сливы наколоть иглой, сложить въ чашку, налить крутымъ кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока вода остынетъ, откинуть на сито, сложить въ миску. Сварить сиропъ изъ 1½ ф. сахара и 1½ стак. воды (на 1 ф. сливъ), остудить, облить имъ сливы. На другой день сиропъ слить, вскипятить раза 3—4, остудить, залить сливы; на третій повторить тоже самое. Въ четвертый день вскипятить сиропъ, положить кусокъ ванили, всыпать сливы и варить, снимая пѣну. Когда сливы сварятся, перелить варенье въ миску и холодное переложить въ банки.

1579. Варенье изъ черныхъ сливъ. Хорошія зрѣлыя, но не перѣзрѣлыя черныя сливы, положить въ миску, обварить кипяткомъ изъ самовара; когда кожца на нихъ полопается, снять ее, а сливы положить въ холодную воду со льдомъ и поставить на ледъ на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, вынуть сливы, сполоснуть ихъ въ холодной водѣ, откинуть на сито, чтобы вода стекла совершенно. Смѣрить сливы стаканомъ и на каждый взять 2 стак. воды и 2½ стак. сахара. сварить не густой сиропъ, остудить его такъ, чтобы рука терпѣла, всыпать сливы и варить до готовности, снимая пѣну.

1580. Варенье изъ венгерскихъ сливъ. Несовсѣмъ зрѣлыя венгерскія сливы проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькой спичкой или толстой иглой, бросая ихъ тотчасъ же въ очень холодную воду; сложить сливы въ тазикъ, налить холодной водой, поставить на огонь и когда вода закипитъ, а сливы всплывутъ наверхъ, отставить тазикъ, держать такъ, пока сливы упадутъ на дно, тогда опять поставить тазикъ на огонь и когда сливы опять начнутъ всплывать наверхъ, снять съ огня, откинуть осторожно на сито. Только при исполненіи этого можно рассчитывать на полную удачу. Когда вода стечетъ совершенно, переложить сливы въ банку. На 1 ф. сливъ взять 2 ф. сахара и 2 стак. воды. Сварить сиропъ изъ полной пропорціи воды и половины отвѣшеннаго сахара, остудить, вылить на сливы, дать стоять сутки, слить сиропъ, прибавить въ него половину оставшагося сахара, вскипятить нѣсколько разъ и остывшимъ залить сливы. На третій день слить сиропъ, всыпать въ

него остальной сахаръ, вскипятить, положить кусокъ ванили и сливы, дать вскипеть раза два, доварить на легкомъ огнѣ. Наблюдать, чтобы не разварились.

1581. Ренклоды (сливы). Выбрать твердыя, не перезрѣлыя ренклоды, обрѣзать корешки до половины, поколоть иглой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить въ тазикъ, налить холодной водой, поставить на огонь и какъ только начнетъ закипать, отставить, выбрать сливы въ миску, налить очень холодной водой на нѣсколько часовъ, откинуть на сито. Сварить сиропъ изъ 1½ ф. сахара и 1 стак. воды, (на 1 ф. сливъ) опустить сливы, разъ вскипятить, вынуть сливы друшлаковою ложкою въ миску, а сиропъ прокипятить еще раза 3, вылить горячій на ренклоды. На второй и третій день повторить тоже самое. На четвертый день слить сиропъ, уварить до надлежащей густоты, положить сливы, вскипятить, снимая пѣну. Какъ только будутъ готовы, вылить варенье въ миску. Еслибы черезъ нѣсколько дней сиропъ оказался жидокъ, слить его, прокипятить нѣсколько разъ и горячій вылить на сливы, а когда остынетъ, переложить варенье въ банки и не закрывая, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, поставить на большой огонь на 15—20 минутъ. вынуть банки только тогда, когда вода въ кастрюлѣ остынетъ совершенно, завязать банки и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

1582. Клубника полевая. Ягоды тщательно перебрать, очистить отъ вѣточекъ и листьевъ и на каждый фунтъ ягодъ взять 1½ ф. сахару и 1½ стак. воды, уварить хорошо сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ сказано въ примѣчаніи. Нужно пробовать почаще и какъ только ягоды проварятся и внутри не будетъ кислоты, сейчасъ же снять съ огня и перелить въ чашку. Такъ же варится и земляника.

1583. Клубника садовая. Снять осторожно, чтобы не помять ягоды, зеленые листочки, обмакнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, уложить рядами на большое блюдо, густо присыпать мелко истолченнымъ сахаромъ, поставить на ледъ. На другой день сварить густой сиропъ изъ 1 стак. воды и 1½ ф. сахара на 1 ф. ягодъ, всыпать клубнику, варить сперва на больномъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, осторожно снимая пѣну, и когда ягоды совершенно потеряютъ кислоту, перелить въ миску, а на другой день переложить въ банки.

1584. Земляника садовая. Не перезрѣлую, твердую собранную въ сухой ясный день землянику очистить отъ листочковъ, сложить на блюдо рядами, sprysнуть хорошенько самымъ крѣпкимъ спиртомъ, присыпать очень мелко истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ, поставить на ледъ или въ холодный погребъ. На другой день сварить сиропъ изъ 1 стак. воды и 1½ ф. мелкаго сахара на каждый ф. ягодъ, всыпать ягоды осторожно, не выливая сока, образовавшагося на блюдѣ и варить какъ клубнику.

1585. Малина. Собрать малину въ солнечный день, снять съ вѣточекъ, разложить на блюдо, sprysнуть хорошимъ бѣлымъ ромомъ. На 1 ф. малины взять 1 стак. воды и 1½ ф. сахара, сварить густой сиропъ, остудить, всы-

пять ягоды, встряхнуть тазикъ, поставить на огонь; когда вскипитъ, отвѣснить, снять пѣну, опять поставить на огонь, варить, снимая тазикъ всякій разъ какъ варенье закипитъ. Ложкой мѣшать не слѣдуетъ, чтобы не помять ягоды, а только встряхивать тазикъ. Малина варится очень не долго.

1586. Малина другимъ манеромъ. Сложить перебранные не перезрѣлыя ягоды малины въ эмалированный котелокъ или тазикъ, пересыпая каждый фунтъ малины $1\frac{1}{2}$ ф. просѣянаго сахара, поставить на ночь на ледъ. На другой день, не перекладывая ягодъ, поставить тазикъ на огонь, не прибавляя ни капли воды, варить, снимая пѣну около $\frac{1}{2}$ часа. Чѣмъ тоньше слой ягодъ, тѣмъ скорѣе варится варенье. Варить на самомъ легкомъ огнѣ, а еще лучше на спиртѣ.

1587. Еще малина. Смочить дно мѣднаго тазика 2—3 лож. воды; свѣжую малину свѣсить, уложить рядами въ тазикъ, пересыпая каждый мелко столченнымъ сахаромъ, ($1\frac{1}{2}$ ф. на 1 ф. ягодъ); поставить на жаровню, вливать по чайной ложечкѣ холодной воды въ то мѣсто, гдѣ будетъ прокипать; когда хорошо закипитъ все варенье, снять съ огня, встряхнуть тазикъ, опять поставить и варить такъ, пока ягоды проварятся и сиропъ, застывая на ложкѣ, будетъ морщиться.

1588. Варенье изъ красной смородины. Красную крупную смородину снять съ вѣточекъ, вычистить сѣмечки, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на чистое сито, опустить въ готовый сиропъ и варить какъ обыкновенно. На 1 ф. вычищенной смородины взять 2 стак. воды и 2 ф. сахара. Если варенье варится для домашнего употребленія, (для пироговъ, тортовъ и проч.) то можно ягоды не чистить, а только срѣзать засохшіе листочки и сполоснуть въ холодной водѣ. Взять на 1 ф. ягодъ $1\frac{1}{4}$ ф. сахара. Точно такъ же варится и спѣлый крыжовникъ.

1589. Варенье изъ черной и бѣлой смородины. Варится такъ же, какъ изъ красной смородины № 1588.

1590. Крыжовникъ не зрѣлый. Взять несовсѣмъ зрѣлаго англійскаго крыжовника, сдѣлать небольшой надрѣзъ вдоль, вычистить всѣ сѣмечки, опустить въ очень холодную воду, поставить въ погребъ или ледникъ на трое сутокъ, мѣняя воду утромъ и вечеромъ. Сварить сиропъ изъ 1 стак. воды и 2 ф. сахара на 1 ф. ягодъ, крыжовникъ откинуть на сито, дать стечь водѣ, встряхивая сито отъ времени до времени, всыпать ягоды въ кипящій сиропъ, прокипятить раза три, вылить въ миску, покрыть тонкой холстиной. На другой день выбрать ягоды, дать стечь сиропу, вскипятить его и кипящій вылить на ягоды, повторять это, пока крыжовникъ сдѣлается прозрачнымъ и мягкимъ. Тогда ягоды выбрать, сиропъ уварить до надлежащей густоты и чуть теплый вылить на ягоды, а на другой день переложить въ банки. Въ это варенье можно положить кусокъ ванили.

1591. Крыжовникъ другимъ манеромъ. Незрѣлый зеленый крыжовникъ вычистить, сложить въ миску, слегка присолить, поставить въ холодное мѣсто. Черезъ 24 часа крыжовникъ сполоснуть хорошенько въ холодной водѣ со льдомъ, откинуть, залить кипяткомъ, откинуть на сито, перелить самой холодной водой. Взять на 1 ф. ягодъ, $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и 1 стак. воды, сварить не густой сиропъ, вылить на сложенный въ миску крыжовникъ. На третій день слить сиропъ, прокипятить нѣсколько разъ и горячій вылить опять на ягоды, оставить на сутки; утромъ опять слить сиропъ, прокипятить, снять пѣну и горячій опять вылить на крыжовникъ. На пятый день откинуть ягоды на сито, сиропъ доварить, всыпать въ него крыжовникъ, вскипятить два раза, вылить въ миску.

1592. Крыжовникъ зеленый. Взять только что собраннаго незрѣлаго крыжовника не позже 15 іюня, вычистить сѣмечки, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито и когда вода стечетъ совершенно, свѣсить ягоды, сложить въ чашку, залить спиртомъ или хорошей крѣпкой водкой, накрыть, дать стоять часъ, откинуть на сито. Положить вишневыхъ листьевъ въ большую кастрюлю, налить холодною водой, поставить на огонь, прокипятить хорошенько разъ 5—6, облить этимъ отваромъ нѣсколько разъ крыжовникъ, а затѣмъ поливать его холодной водой со льдомъ до тѣхъ поръ, пока не остынетъ. Сварить сиропъ изъ 1 стак. воды и $1\frac{1}{2}$ ф. сахара на 1 ф. крыжовника, (очищеннаго) высыпать ягоды, вскипятить на сильномъ огнѣ раза три, снимая каждый разъ тазикъ съ огня на нѣсколько минутъ, а потомъ доварить на самомъ легкомъ огнѣ.

1593. Черешни бѣлыя. Бѣлыя черешни заразъ по многу варить не слѣдуетъ. Сначала нужно поставить на жаровню сиропъ, взять на 1 ф. ягодъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и 1 стак. воды, и пока сиропъ будетъ вариться и остывать, чистить черешни, потому что вычищенные онѣ скоро чернѣютъ. Когда сиропъ сварится и остынетъ такъ, что палецъ можетъ терпѣть, всыпать въ него черешни безъ сока, который вытечетъ изъ нихъ, поставить на очень большой огонь, чтобы варенье скоро закипѣло и когда ягоды сварятся до половины, выдавить сокъ изъ лимоновъ черезъ кисейку, положить толченой ванили, завязанной въ кисею, доварить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Лимонный сокъ нужно прибавлять непременно, такъ какъ черешни слишкомъ прѣсны. Это чрезвычайно красное и вкусное варенье.

1594. Черешни красныя. Варятся такъ же, какъ и бѣлыя только безъ лимоннаго сока.

1595. Барбарисъ. Взять спѣлыхъ ягодъ барбариса, перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито, свѣсить. Сварить сиропъ изъ 1 стак. воды, 2 ф. сахара на 1 ф. ягодъ, всыпать барбарисъ и варить, снимая пѣну. Барбарисъ можно варить цѣлыми вѣточками.

1596. Варенье из недозрѣлаго винограда. Несовсѣмъ созрѣвшія еще ягоды винограда (бѣлаго) сперва отварить въ соленой водѣ, чтобы ягоды не потеряли своего зеленого цвѣта, снять съ огня, накрыть полотенцемъ, дать остыть, перелить холодной водой, откинуть на сито, чтобы вся вода стекла. Сахаръ мелко столочь, всыпать въ тазикъ, смочить винограднымъ сокомъ, всыпать ягоды, варить на самомъ легкомъ огнѣ, снимая пѣну. На 1 ф. винограда берется $1\frac{1}{4}$ ф. сахара и $\frac{1}{2}$ стак. виноградного сока. Вмѣсто соли можно положить въ воду очищенной толченой селитры, а еще лучше очищенной соды (двууглекислой).

1597. Варенье из спѣлаго винограда. Для варенья берется толстокожій, самый крупный, мясистый виноградъ. Сѣмечки нужно осторожно вычистить; сахаръ мелко столочь, налить винограднымъ сокомъ, поставить на огонь, уварить, снимая пѣну, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно. На 1 ф. бѣлаго винограда взять $1\frac{1}{4}$ ф. сахара и 1 стак. виноградного сока.

1598. Рябина. Варится такъ же, какъ и красная смородина.

1599. Ежевика. Ягоды отобрать самыя крупныя и спѣлыя. Сварить сиропъ изъ 1 стак. воды, $1\frac{1}{4}$ ф. сахара на 1 ф. ежевики, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно сперва на большомъ, а потомъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну. Это варенье очень идетъ къ вафлямъ, бисквитному пирогу, драченъ и проч. мучнымъ пирожнымъ.

1600. Брусника съ яблоками. Сладкія яблоки, разсчитывая по 3—4, смотря по величинѣ, на 1 ф. перебранной брусники, очистить отъ кожицы, разфѣзать на четвертинки, или нарѣзать ломтиками, сердцевинку и сѣмечки прочь. На 1 ф. брусники сварить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды; сперва отварить въ немъ яблоки до половины готовности, а потомъ уже всыпать бруснику и варить, опустивъ 2—3 серебряныя чайныя ложечки, такъ какъ серебро отнимаетъ горечь. Для запаха можно положить лимонной цедры, кто любитъ. Бруснику варить и безъ яблокъ; тогда взять на сиропъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и 1 стак. воды.

1601. Клюква. На 1 ф. клюквы взять $1\frac{1}{2}$ —2 ф. сахара и 1 стак. воды и варить какъ ежевику № 1599. Для запаха можно положить кусокъ ванили или корицы.

1602. Кизиль. Кизиль чистить слѣдуетъ такъ: взять гусиное перо, срѣзать конецъ, наложить отверстіемъ на тонкій конецъ ягоды, нажать, вынуть косточку. Когда всѣ ягоды будутъ перечищены, свѣсить ихъ, взять на 1 ф. кизила $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды, варить какъ обыкновенно.

1603. Алыча. Варится такъ же, какъ и сливы № 1577 или № 1581.

1604. Шиповникъ. Собрать зрѣлыя (красныя), крупныя ягоды шиповника, сдѣлать маленькое отверстіе съ одного конца, вынуть осторожно, чтобы не

порвать ягоды, всѣ сѣмечки и тоненькія волоски; потомъ взять спичку, обернуть ее кусочкомъ тонкаго холста, вытереть ею, насколько возможно лучше, середину каждой ягоды, перемять липовникъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ, сложить въ каменную чашку, обварить крутымъ кипяткомъ изъ самовара раза три, откинуть на сито, разложить ягоды на столъ, покрытомъ скатертью. Когда стечетъ вся вода, свѣсить ягоды и на каждый фунтъ шиповника взять 2 ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стак. воды, сварить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно, снимая пѣну.

1605. Варенье изъ айвы. Спѣлую желтую айву очистить отъ кожицы, порѣзать небольшими кусками, класть сейчасъ же въ холодную воду; сердцевину и все твердое вырѣзать прочь. Воду вскипятить, опустить въ нее куски айвы, варить до мягкости, откинуть на сито. Приготовить густой сиропъ, снять всю пѣну, положить куски айвы, кусокъ ванили и варить до тѣхъ поръ, пока айва и сиропъ не получаютъ розоватаго цвѣта. На 1 ф. айвы взять 2 ф. сахара и 1 стак. воды, въ которой варилаcя айва.

1606. Греціе орѣхи. Нужно взять самыя маленькіе орѣхи, пока въ нихъ нѣтъ еще ядра, снять верхнюю первую кожицу, поколотъ толстой иглой со всѣхъ сторонъ, сложить въ чашку, налить холодной водой, оставить на недѣлю, перемѣняя воду утромъ и вечеромъ. На 8 сутокъ насыпать въ воду извести, положить орѣхи, оставить на всю ночь. Утромъ воду съ известкой слить, орѣхи перемять, мѣняя воду разъ 10; развести бѣлый медъ водою, опустить орѣхи, вскипятить, слить прочь, повторить это 3 раза, дѣлая каждый разъ сиропъ слаще; послѣ третьяго раза откинуть орѣхи на сито, смѣрить. На 1 стак. орѣховъ взять $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, сварить сиропъ, положить въ него орѣхи, завязанныхъ въ тоненькую тряпочку или кисейку гвоздики въ зернахъ, толченой корицы и кардамону. Варенье должно быть темнаго цвѣта. Такъ варятъ орѣхи на Кавказѣ.

1607. Греціе орѣхи другимъ манеромъ. Очистить орѣхи какъ сказано выше, положить въ холодную воду съ небольшимъ количествомъ квасцовъ на одинъ сутки. Утромъ слить воду, перемять хорошенько орѣхи въ нѣсколькихъ водахъ, налить чистой холодной водой и варить, пока сдѣлаются совершенно мягкими, тогда откинуть на сито и поскорѣе положить въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ, чтобы орѣхи не почернѣли. На другой день выбрать орѣхи на сито, дать стечь водѣ, смѣрить, сложить орѣхи въ банки. Взять на 1 стак. орѣховъ $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, раздѣлить его на 4 части. Изъ одной сварить сиропъ, остудить, вылить на орѣхи; на слѣдующій день слить сиропъ, прибавить въ него сахару, прокипятить нѣсколько разъ, остудить, залить орѣхи, повторить это 4 раза, на пятый день слить сиропъ, уварить его, опустить орѣхи, прокипятить, чисто снять пѣну, влить нѣсколько капель бергамотнаго масла и когда остынетъ, переложить въ банки.

1608. Варенье изъ бадраджановъ. Срѣзать самыя молоденькіе, небольше вершка, бадраджаны съ стебелькомъ, очистить отъ кожицы, стебельки тоже

слегка оскоблить, класть в холодную воду, чтобы не почернели, хорошенько перемыть, сложить в чашку, налить на 5 часов извѣстковой водой, откинуть на сито, опять перемыть в чистой водѣ, проварить такъ же, какъ орѣхи № 1606 вѣ водѣ съ медомъ, откинуть на сито. Сварить сиропъ, опустить вѣ него бадраджаны, варить до готовности, снимая пѣну, съ 1 золот. гвоздики. 1 столов. ложкой толченой корицы, 20 зернами кардамона, завязанными вѣ кисейку. На 100 шт. бадраджановъ взять 7 ф. сахара и 7 стак. воды. Это варенье очень вкусно.

1609. Варенье изъ розъ. Набрать только что распустившихся розовыхъ розъ, срѣзать прочь все бѣлые кончики лепестковъ, розовые обдать кипяткомъ, откинуть на сито, переливать очень холодной водой, пока листья остынутъ. На 1 ф. розовыхъ листьевъ взять 2 ф. сахара и 1½ стак. розовой или простой воды, сварить сиропъ, опустить розовые листья, выжать сокъ изъ лимоновъ, варить сперва на большемъ, а потомъ на слабомъ огнѣ. Когда листья сдѣлаются мягки и не будутъ плавать сверху,—варенье готово. Если варенье не достаточно душисто, влить вѣ него 3—4 капли розоваго масла. На 1 ф. розовыхъ листьевъ взять два большихъ лимона. Переваренное варенье получаетъ темный, некрасивый цвѣтъ.

1610. Розовое варенье другимъ манеромъ. Приготовить розовые листья какъ сказано выше, сложить на друшлякъ, обварить ихъ кипяткомъ, мѣшая ложкой, чтобы не всплывали наверхъ и сейчасъ же опустить друшлякъ вѣ холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она покрыла все листья, повторить это раза три, отжать листья хорошенько, сложить на блюдо, выжать на каждый фунтъ листьевъ сокъ изъ 2 большихъ лимоновъ, выпатъ 1 стак. мелкаго сахара и перетереть листья хорошенько. Изъ остальнаго сахара (2 ф. на 1 ф. листьевъ) сварить сиропъ, положить розовыя листья и варить какъ сказано вѣ № 1609.

1611. Яблоки. Для варенья берутся преимущественно сладкия яблоки, такъ какъ кислыя развариваются. Срѣзать верхнюю кожицу, разрѣзать яблоки на 4 части, или придать имъ какую угодно форму, вынуть сердцевинки и сѣмечки, отварить до половины готовности вѣ водѣ, откинуть на сито; вѣ воду же положить кожицу и еще нѣсколько шт. яблокъ, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить сквозь частую салфетку, вымытую безъ мыла. На 1 ф. яблокъ взять 1½ стак. воды, вѣ которой варились яблоки и 1½ ф. сахара, сварить сиропъ, опустить вѣ него яблоки, доварить. Черезъ нѣсколько дней, если нужно, слить сиропъ, подварить и холодный вылить на яблоки.

1612. Яблоки съ мармеладомъ. Не крупныя яблоки очистить, положить вѣ холодную воду, чтобы не потемнѣли. На 1 ф. яблокъ взять 1½ ф. сахара и 1½ стак. воды; изъ половины отвѣшаннаго сахара сварить густой сиропъ, опустить вѣ него откинутыя на сито яблоки, варить до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются мягкими, но не разварить, осторожно вынуть сердцевину и сѣмечки, наполнить пустоту какимъ угодно мармеладомъ, закрыть

отверстие апельсинной коркой, свареной вѣ сахарѣ, уложить вѣ банки отверстиями вверхъ; вѣ сиропъ всыпать остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

1613. Груши. Крупныя, ароматичныя, крупныя груши очистить отъ верхней кожицы, вынуть перочиннымъ ножечкомъ все сѣмечки, оставить корешокъ длиною вѣ ½ вершка, свѣсить груши, сложить вѣ тазикъ, налить холодной водой, поставить на огонь, сварить почти до готовности, сложить на сито, а воду процѣдить. Приготовить сиропъ изъ 1¼ стак. воды, вѣ которой варились груши и 1 ф. сахара на 1 ф. грушъ, опустить вѣ него фрукты, доварить ихъ совершенно, вылить вѣ миску; остывшее варенье сложить вѣ банки. Для черезъ 4—5 слить сиропъ, подварить его, остудить, вылить на груши. Вѣ это варенье прибавляютъ ванили или гвоздики.

1614. Персики и абрикосы безъ кожицы. Неспелыя зрѣлые персики или абрикосы очистить отъ верхней кожицы, сложить вѣ тазикъ, обдать кипяткомъ, накрыть, дать стоять минутой 7—8, вынуть, перелить холодной водой со льдомъ, откинуть на сито. На каждый фунтъ персиковъ взять 1 стак. воды и 1¼ ф. сахара, сварить сиропъ, опустить персики, вскипятить раза два, вылить вѣ миску, закрыть чистой бумагой. На другой день сиропъ слить, прокипятить, горячий вылить на персики; на третій день повторить тоже самое; на четвертый, слить сиропъ, уварить его, положить персики; сварить до готовности, перелить вѣ миску, накрыть бумагой, а черезъ 3 дня посмотреть, и если сиропъ сталъ жидокъ, то персики сложить вѣ банки, а сиропъ еще разъ подварить, прибавивъ сахара, остудить и вылить на персики.

1615. Абрикосы или персики съ кожицей. Неперезрѣлые абрикосы или персики проколотъ вѣ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькой деревянной шпилькой, сложить вѣ тазикъ, налить теплой водой, вскипятить одинъ разъ, отставить, дать стоять ¼ часа, вынуть персики на сито, а воду, вѣ которой они варились, поставить вѣ холодное мѣсто, переливъ ее вѣ каменную или фаянсовую чашку. На другой день опять вскипятить вѣ ней персики, вынуть ихъ на сито, чтобы стекла вся вода и персики немного обсохли, свѣсить и на 1 ф. персиковъ или абрикосовъ взять 1½ ф. сахара и 1 стак. воды, вѣ которой варились персики, сварить сиропъ, остудить и вѣ теплый положить фрукты, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Если черезъ нѣсколько дней сиропъ окажется жидкимъ, слить его, прибавить мелкаго сахара, уварить, остудить вылить на персики.

1616. Померанцы. Мочить померанцы вѣ холодной водѣ 10—12 дней, мѣняя воду каждый день, положить вѣ тазикъ, налить холодной рѣчной водой и варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколотъ ихъ соломенной, вынуть, покрыть полотенцемъ, сложеннымъ вчетверо и когда остынутъ, разрѣзать ихъ на 6 частей вдоль, выбрать сѣмечки, свѣсить, сложить вѣ банку. Сварить сиропъ изъ 1½ ф. сахара и 1¼ стак. воды, вѣ которой

варились померанцы, остудить до теплоты парного молока, вылить на померанцы. На другой и третий день слить сиропъ, прокипятить нѣсколько разъ, остудить, вылить въ банки съ померанцами. Въ послѣдній разъ уварить сиропъ до надлежащей густоты. Точно такъ же варятся и апельсины.

1617. Лимоны. Для варенья выбираются большіе, толстокожіе лимоны и варятся такъ же, какъ померанцы.

1618. Дыни. Несовѣтъ зрѣлую дыню хорошаго сорта очистить отъ самой верхней корки, выбросить сѣмечки и мякоть, порѣзать продолговатыми или четырехугольными кусочками, сложить въ миску, залить самымъ лучшимъ рейнскимъ уксусомъ, поставить въ холодное мѣсто на сутки, вынуть дыню на сито. Сварить сиропъ изъ 2 ф. сахара и 1 стак. воды и когда стечетъ весь уксусъ и куски дыни слегка обсохнутъ, опустить ихъ въ сиропъ, вскипятить 4—5 разъ, вынуть дыню въ миску, а сиропъ еще прокипятить, вылить на дыню. На другой день слить сиропъ, прокипятить нѣсколько разъ и теплый вылить на дыню.

1619. Дыня другимъ манеромъ. Срѣзать прочь зеленую корку съ несовѣтъ зрѣлой хорошаго сорта дыни, порѣзать ее кусочками какой угодно формы, свѣсить и положить въ кипятокъ, разъ вскипятить, вынуть дыню на сито, перелить хорошенько холодной водой со льдомъ; когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смочить немного спиртомъ, дать лежать такъ 20 минутъ. Сварить сиропъ изъ 2 ф. сахара и 1 стак. воды на 1 ф. дыни, опустить въ него куски дыни и варить на небольшомъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными.

1620. Арбузъ. Взять толстыхъ арбузныхъ корокъ, срѣзать самую зеленую верхнюю корку прочь, нарѣзать маленькими кусками въ вершокъ длиною, сложить въ чашку, налить известковой водой на 3 сутокъ; на четвертые известковую воду слить, корки перемять хорошенько, налить холодной рѣчной водой, пока сварится сиропъ. На 1 стак. корокъ взять 1½ стак. мелкаго сахара и ¾ стак. воды; когда сахаръ распустится, положить въ сиропъ кусокъ бѣлаго имбиря, прокипятить нѣсколько разъ, всыпать корки и доварить варенье какъ обыкновенно. Можно влить немного лимоннаго сока. Или прежде, чѣмъ класть корки въ сиропъ, отварить ихъ въ водѣ и откинуть на сито.

1621. Варенье изъ салата. Самые толстые молодые, непременно хрупкіе стволы салата, обварить кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, порѣзать небольшими кусочками, пересыпать тертымъ имбиремъ, чтобы весь салатъ былъ покрытъ имъ, держать на льду три дня; потомъ перемять салатъ, чтобы не осталось имбиря, варить какъ обыкновенно, разсчитывая на каждый фунтъ салата 1 ф. сахара, ½ стак. воды и двѣ полныя лож. толченаго имбиря. Это варенье очень походитъ на имбирное.

1622. Маленькія яблочки (сибирскія). Отобрать хорошія яблочки, отрѣзать на половину корешки, слегка проколоть деревянной спичкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить въ глубокое блюдо, не снимая кожицы, обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, оставить такъ на 15 минутъ, откинуть, свѣсить, опустить въ горячій сиропъ и варить на легкомъ огнѣ, вынимая готовые яблочки, и складывая ихъ въ банку; сиропъ уварить, вылить на яблочки. Взять на 1 ф. яблочковъ 1½ ф. сахара и 1 стак. воды.

1623. Еще яблочки (коробовки). Очистить яблочки отъ кожицы, (корешки оставить) сейчасъ же опускать въ холодную воду. Когда будутъ всѣ перечищены, опустить яблочки въ кипятокъ, вскипятить 1 разъ, выбрать ложкой, опустить поскорѣе въ очень холодную воду со льдомъ, дать немного постоять, откинуть на сито, свѣсить. Приготовить сиропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стак. воды на 1 ф. яблочъ, варить съ кускомъ ванили, пока яблочки не сдѣлаются прозрачными. Такъ какъ эти яблочки не крупныя, то ихъ разрѣзать не нужно, а варить цѣлыми.

1624. Ананасы. Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ поливной горшокъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ, закрыть крышечкой, замазать тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить часа два, подливая кипятку, дать остыть, не вынимая изъ воды. На второй и третий день повторить это, и остывшее варенье переложить въ банки. На 1 ф. ананасовъ взять 2 ф. мелко истолченаго сахара.

Б. Обсахаренные фрукты и ягоды.

1625. Вишни сухія (обсахаренныя). Отобрать спѣлыя, крупныя, крѣпкія вишни, вынуть изъ нихъ аккуратно косточки. Сварить густой сиропъ изъ 2 ф. мелкаго сахара и 1 стак. воды, на 1 ф. ягодъ, остудить, залить имъ вишни, сложенные въ миску, оставить на сутки; потомъ сиропъ слить, подварить, остудить, опять вылить на вишни. На третьи сутки повторить тоже самое. Затѣмъ ягоды вынуть, разложить на ситахъ, обсушить въ лѣтней печи, уложить въ небольшія коробочки, пересыпая толченымъ сахаромъ, или сахарнымъ пескомъ, держать въ сухомъ мѣстѣ.

1626. Другимъ манеромъ. Вычислить самыя крупныя и спѣлыя вишни, не отрывая корешковъ, обмакнуть каждую ягоду въ взбитый бѣлокъ, обсыпать погуще толченымъ сахаромъ, разложить на сито, обсушить въ легкой печи, сложить въ банки или коробочки.

Или сварить сиропъ изъ 2 ф. сахара и 1 стак. воды, положить очищенные вишни, сварить, откинуть на сито, дать стечь сиропу, вставить въ легкую печь, чтобы вишни обвяли, вынуть, обвалять хорошенько въ мелко истолченомъ сахарѣ, разложить на блюда въ одинъ рядъ, обсушить въ печи.

1627. Рябина. Приготавливается точно такъ же, какъ вишни № 1625.

1628. Груши и яблоки. Яблоки и груши очистить, если очень крупные, разрезать пополам, сердечки вынуть, а сердцевинки оставить, опустить в холодную воду, чтобы не потемнели. Сварить жидкий сироп из 1 ф. сахара и 1½ стак. воды на 1 ф. фруктов, опустить в кипящий очищенный груши или яблоки и варить, пока они сдвоятся совсем прозрачными, выбирать готовые куски, класть на железный лист, покрытый чистой соломой, обсыпая каждый кусок мелким сахаром, вставить в умренную печь. На другой день перевернуть все куски на другую сторону и опять поставить в печь. Когда совсем обсохнут, сложить в банки, пересыпая сахаром. Для запаха положить в сироп кусочек корицы, несколько шт. гвоздики и апельсиновой корки.

1629. Другим манером. Груши или яблоки очистить, опустить в холодную воду, кожу и еще несколько груш или яблок, сложить в тазик, налить холодной речной водой, варить, пока груши и яблоки разварятся, процедить, положить в этот отвар, откинутые на сито фрукты, сварить до мягкости, уложить на железный лист, устланный чистой соломой, корешками вверх, на расстоянии один от другого, вставить в лѣтнюю печь, чтобы обсохли. Взять на 1 ф. яблок или груш 1 ф. сахара и 1 стак. воды, сварить сироп. Вынуть фрукты из печки, обмакнуть каждый кусок, держа за корешок, в сироп, обсыпать сахаром, вставить опять в печь; повторить это 4—5 раз, снять с листа, обсыпать мелким сахаром, сложить в банки.

1630. Глазированные каштаны. Свежие каштаны сварить в воде, очистить от верхней кожицы, опустить в холодную воду, чтобы окрѣпли. Через ½ часа переложить каштаны в глубокое блюдо. Приготовить сироп, и если он, когда взять его на ложку будет тянуться и ломаться, тогда облить им каштаны так, чтобы они были совершенно им покрыты. На другой день слить сироп в тазик, поставить на огонь, дать вскипеть несколько раз, вылить на каштаны. Повторить это в течение 5 дней. В последний раз сироп нужно уварить до такой густоты, чтобы он скатывался шариком, если капнуть на холодную тарелку, обмакивать в него кисточку, смазывать каштаны, класть их на металлическое сито или рѣшето, обсушить в теплой духовой печи. Так приготовленные каштаны несколько не отличаются от кондитерских.

1631. Померанцовая корка. Разрезать померанцы на две—три части, выбрать все мясо, отделить от корок бѣлую мякоть, сложить в чашку, налить холодной водой на пѣдью, мѣняя ее каждый день. На 1 ф. корок взять 1½ ф. сахара и 1½ стак. воды, сварить сироп; корки вынуть из воды, обсушить, положить в сироп, варить до тѣх пор, пока они сдвоятся совсем мягкими, вынуть на железный лист, покрытый соломой, вставить в самую легкую печь, как послѣ булок. На другой день перевернуть куски на другую сторону, обсушить, сложить в банки, держать в сухом мѣстѣ.

1632. Арбузная корка. Сѣ толстых арбузных корок срезать верхнюю кожу, положить в извѣстковую воду на 3 суток, перемыть хорошо в воде, залить холодной водой на 6 часов, откинуть на сито, свѣсить. На 1 ф. корок взять 1½ ф. сахара и 1 стак. воды, вскипятить раза три, опустить корки, варить до мягкости, оставить, не вынимая из сиропа 1 сутки. Затем сироп слить, прокипятить несколько раз, положить корки и варить, пока сдвоятся прозрачными, откинуть на сито, чтобы стек сироп, посыпать большое блюдо просѣянным сахаром, уложить на него в один ряд корки, вставить в легкую печь, обсушить хорошо со всех сторон.

1633. Дынная корка. Взять непорезанную дыню, разрезать на куски в длину, срезать верхнюю кожу, вынуть мякоть и поступать как сказано в № 1632.

1634. Разные фрукты в сироп для десерта (Chasse-café). Отобрать самые лучшие спѣлые персики, абрикосы, сливы, яблоки, (размарины) груши и вишни, сложить их в миску, обдать кипятком на ¼ часа, выбрать друшлаковой ложкой, опустить в холодную воду со льдом, откинуть на сито, дать слегка обсохнуть. На 1 ф. фруктов взять 2 ф. сахара и 1 стак. воды, сварить густой сироп, снимая пѣну, опустить в горячий фрукты все вмѣстѣ, прокипятить несколько раз, вынимая готовые в банку, оставить на сутки, залить сиропом. На другой день сироп слить, вскипятить, опустить фрукты, прокипятить раза 2—3, опять вынуть в банку, оставить на сутки. На третій день, доварить фрукты до готовности, сложить в банку. В сироп, уваренный как на желе, влить 1 стак. (на 6 ф. сахара) франц. водки, размѣшать, процедить сквозь фланель на фрукты. Банки должны быть не высокія, но широкія

В. Варенье медовое и смоквы.

Примѣчаніе. Варенье из разных ягод и фруктов можно варить и на меду, который необходимо предварительно очистить. Для этого нужно положить мед в мѣдный тазик, поставить на слабый огонь, дать хорошо согрѣться, снять с огня, накрыть мокрой салфеткой, сложенной вчетверо, оставить так на ½ часа, опять поставить на огонь, согрѣть, снять с огня, покрыть мокрой салфеткой, повторить это раз 5. Во время подогреванія меда нужно его часто мѣшать деревянной некрашеной ложкой; затем вскипятить, остудить, собрать пѣну, осторожно слить. Лучшим медом считается бѣлый, прозрачный или слегка желтоватый; он должен стекать с ложки длинными нитями, и падая не производить ни малѣйшаго шума.

Чтобы узнать достаточно ли уварен мед, нужно взять его немного на ложку, подержать на льду, и если он застынет так, что не будет тянуться, — значит, пора класть ягоды. Медовое ягодное варенье хорошо для постных пирогов, оладьев и проч. В медовое варенье многие прибавляют для запаха розовую воду, корицу, гвоздику или имбирь. На фунт ягод берется мед такая же пропорція как и сахара.

1635. Варенье из черной и красной смородины. Сухой цвет и веточки срывать прочь, сполоснуть ягоды в холодной воде, откинуть на сито. Вскипятить медь несколько раз, всыпать ягоды, варить на небольшом огне, снимая пену. Когда варенье будет готово, перелить его в каменную чашку, а когда остынет, переложить в банки, завязать и держать в холоде и сухом месте.

1636. Вишни. Вишни вычистить, свесить и на каждый фунт ягод взять $1\frac{1}{4}$ ф. меда, вскипятить несколько раз, всыпать ягоды и варить как черную смородину.

1637. Варенье из недозрелых слив. Недозрелые сливы обдать кипятком, снять с них кожицу, бросить в холодную воду со льдом. Между тем вскипятить несколько раз очищенный медь, опустить в него откинутые на сито сливы, варить на небольшом огне, снимая пену. На 1 ф. слив взять $1\frac{1}{2}$ ф. меда.

1638. Варенье из синих слив. Взять неперезрелых и не помятых синих слив, верхней кожицы с них не снимать, а только обтереть сухим полотенцем, сложить в каменную чашку. Очищенный медь вскипятить 3—4 раза, вылить на сливы, оставить до следующего дня. Утром слить медь, прокипятить, опять вылить на сливы; на третий день доварить сливы вместе с медом, вылить в каменную чашку и холодное переложить в банки. Для запаха влить 2—3 ложки розовой воды, когда яблоки будут почти готовы. На 1 ф. слив берется $1\frac{1}{2}$ ф. меда.

1639. Яблоки. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на четверо, сердешники и семечки вынуть прочь, положить в холодную воду. Когда все яблоки, предназначенные для варенья, будут вычищены, прокипятить их несколько раз в воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и затем доварить в меду. Для запаха влить 2—3 ложки розовой воды, когда яблоки будут почти готовы. На 1 ф. яблок 1 ф. меда.

1640. Варенье из барбариса. Вычистить семечки (можно и не чистить) из спелых ягод барбариса, не снимая их с веточек, связать в пучки, опустить в вскипяченный несколько раз горячий медь, варить около получаса на не очень сильном огне, снимая пену. Если медь окажется недостаточно уваренным, барбарис вынуть, разложить на блюдо, медь же уварить. Когда варенье остынет совершенно, сложить в банки. На 1 ф. ягод $1\frac{1}{2}$ —2 ф. меда.

1641. Варенье из арбузных корок. Арбузную корку очистить от самой верхней кожицы, порезать небольшими кусками, сложить в тазик, налить холодной речной водой, поставить на плиту, варить до тех пор, пока не станут мягкими, откинуть на сито. Медь проварить с соком из лимона, опустить в него куски арбузной корки и корешок имбиря,

разрезанный пополам, доварить до готовности. На 1 ф. корки 1 ф. меда и 1 средней величины лимон.

1642. Лимонная и апельсиновая корка. Толстокожие лимоны или апельсины разрезать на 4—6 частей, снять все мясо и белую мякоть, мочить в холодной воде 5 дней, мыть ее каждый день. Очищенный медь проварить, опустить в него корки, сваренные в воде, доварить. На 1 ф. корок $1\frac{1}{2}$ ф. меда.

1643. Груши. Груши варятся так же, как и яблоки № 1629.

1644. Смолы из груш и яблок. Груши и яблоки очистить от кожицы, положить в холодную воду. Взять на каждый фунт меда 3 лож. молока, размешать, поставить на легкий огонь, чтобы медь нагревался постепенно; когда покажется пена, тщательно снимать ее. Когда медь очистится от пены, уменьшить огонь, опустить в медь раз 6—7 раскаленный докрасна большой гвоздь, вливая за каждым разом столько ложек спирта, сколько фунтов меда, вымешать, снять с огня, дать остыть, слить осторожно. Влить в тазик по равной части меда и воды, вскипятить, опустить откинутые на сито фрукты, варить до мягкости, вынуть, разложить на металлическое блюдо или лист из белой жести, вставить в легкую печь, чтобы обсохли. Медь, в которой варились груши, уварить до густоты не разведенного водю меда, обмакнуть в него каждую смолу, сложить на лист, обсушить, повторить это 4—5 раз, а потом остывшие сложить в банки и держать в сухом месте. Таким способом можно готовить и ягоды: вишни, малину, смородину и барбарис целыми веточками, связанными по несколько штук.

1645. Орехи варенные в меду. Свежие, крупные лесные орехи всыпать в неслишком горячую печь, чтобы не погорели и как только высохнут, бросить их в очень холодную воду, когда остынут, откинуть на решето, дать стечь воде. Очистить орехи от скорлупы; медь варить так, чтобы он застывал на ложке, всыпать очищенные орехи, проварить хорошо, взять немного на ложку, поддержать на льду, и если медь не будет тянуться, а будет иметь вид довольно плотной массы, снять с огня. Каменное блюдо смочить водою, вылить на него орехи, разровнять ножом, дать застыть в холоде месте, разрезать небольшими кусками, сложить в банки. Или вылить орехи на смоченное водою блюдо и когда немного остынут, разбить на небольшие кучки, обмакивая руки в воду, придать каждой форму еловой шишки, уложить на сухое блюдо, вынести в холодное место, чтобы застыли. Точно так же можно варить и свежие орехи, но каленные гораздо вкуснее.

1646. Недозрелые яблоки варенные в меду целыми. Не крупные зеленые еще яблоки очистить сложить в чашку, залить извѣтковой водою на 6 часов, вынуть, перемять в холодной воде, сложить на сито, дать немного

обсохнутъ, свѣситъ, отварить въ водѣ, откинуть на сито. Сварить очищенный медъ, опустить въ него яблоки, доварить. Когда яблоки будутъ готовы, выбрать ихъ, воткнуть въ каждое по 1 цѣленькой гвоздикъ, уложить въ банки, а медъ, если жидокъ, проварить еще и теплый вылить на яблоки. Завязать банки, когда варенье остынетъ совершенно. На 1 ф. яблокъ взять 1 ф. меда.

Г. Желе (варенье).

Примѣчаніе. Желе варится изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ. Чтобы хорошо сварить желе, нужно влить въ тазикъ процеженный сокъ, смѣрять чистой палочкой, сдѣлать зарубку пальцемъ, всыпать сахаръ, размѣшать и варить на слабомъ огнѣ, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока не уварится до значка на палочкѣ. Тогда теплое процедить сквозь рѣдкую кисею въ банки, дать остыть, завязать и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

Взять на желе изъ красныхъ ягодъ на 1 стак. сока $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара. Если желе бѣлое; то на 1 стак. процеженного сока взять 2 стак. сахара, размѣшать, смѣрять высоту сока, уварить на легкомъ огнѣ почти до середины между двумя замѣтками. Или взять желе на ложку, поддержать ее на льду, и если при разрывѣ желе не будетъ тянуться,—значитъ, оно готово, отставить, дать остыть и теплое слить въ банки, а когда остынетъ совершенно, завязать.

1647. Желе яблочное. Взять, какія есть, кисловатые яблоки, порѣзать ихъ, не снимая кожицы, на 4—5 частей, сѣмички выбросить прочь, а сердцевинки оставить, класть въ холодную воду, чтобы не почернѣли; затѣмъ слить воду, яблоки переложить въ тазикъ, наполнивъ его почти до краевъ, налить холодной воды и варить, пока яблоки не разварятся и не сдѣлаются мягкими, процедить сквозь полотно, вымытое безъ мыла. На 1 стак. яблочнаго отвара взять 2 стак. мелкаго сахара. Влить сокъ въ тазикъ, смѣрять, замѣтить на палочкѣ, всыпать сахаръ, смѣрять опять, сдѣлать замѣтку на той же палочкѣ, положить кусокъ ванили, поставить на легкой огонь, уварить почти до середины между двумя замѣтками. Когда желе будетъ готово, вынуть ваниль, остудить до теплоты парного молока, перелить въ банки.

1648. Желе изъ айвы. Совѣмъ спѣлую желтую айву очистить и сейчасъ же положить въ холодную воду со льдомъ, разрѣзать каждую на 6—8 частей, не вынимая сердцевинки, сложить въ тазикъ, налить воды столько, чтобы айва была покрыта ею не болѣе какъ на три пальца, варить до мягкости, процедить сквозь частое сито, смѣрять, вылить опять въ тазикъ, положить мелкаго сахара столько стак., сколько воды, варить съ кускомъ ванили на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда желе получитъ темно розовый цвѣтъ и будетъ застывать на ложкѣ, снять съ огня и теплое перелить въ банки.

1649. Желе вишневое. Перемыть, вычистить вишни, нѣсколько косточекъ растолочь, сложить вмѣстѣ съ вишнями въ тазикъ, налить холодной воды, чтобы едва покрылись ею ягоды, сварить, процедить. На 1 стак. сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до середины между замѣтками. Или вычищен-

ныя вишни размять хорошенъко ложкой, не прибавляя воды, процедить и варить, взять на 1 стак. сока $1\frac{1}{4}$ стак. сахара.

1650. Желе изъ малины. Самую спѣлую малину перебрать, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы ягоды чуть покрылись ею, варить, пока ягоды побѣлѣютъ, процедить, дать устояться. На 1 стак. малиноваго сока взять $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, уварить до значка.

1651. Желе изъ клубники. Очистить отъ вѣточекъ и зеленыхъ листочковъ совершенно зрѣлую, не лежалую клубнику, размять ложкой, процедить сквозь полотно, дать устояться, осторожно слить въ тазикъ, вымѣряя стаканами, сдѣлать замѣтку на лучинкѣ; всыпать на 1 стак. сока $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, варить, снимая пѣну. Варить желе нужно подъ крышкой, которую вытирать чорезъ 10 минутъ.

1652. Желе изъ земляники. Варится такъ же, какъ желе изъ клубники № 1651.

1653. Желе изъ красной и черной смородины. Перебрать ягоды, сполоснуть въ холодной водѣ, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы ягоды только покрылись, варить, пока полонаются и разварятся, процедить, дать устояться, слить въ тазикъ. На 1 стак. сока взять $1\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, уварить до значка, снимая пѣну.

1654. Желе изъ барбариса и клюквы. Варится какъ желе изъ красной смородины № 1653.

1655. Желе лимонное. Желе это варится съ сокомъ крыжовника. Зеленый крыжовникъ налить холодною водою, разварить, процедить сквозь частое полотно. На 2 стак. этого сока берется только $\frac{1}{2}$ стак. лимоннаго и $2\frac{1}{2}$ стак. сахара, на который предварительно стереть цедру, а потомъ уже истолочь. Уварить на легкомъ огнѣ до замѣтки.

1656. Желе изъ сливъ. Для желе годятся сливы какого угодно сорта; сливы нужно сполоснуть, вынуть изъ нихъ косточки, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы чуть покрылись, варить, пока сдѣлаются мягкими, процедить, влить въ тазикъ, смѣрять лучинкой, всыпать мелкій сахаръ, смѣрять, уварить до середины между значками, На 1 стак. сока $1\frac{1}{2}$ стак. сахара.

1657. Желе изъ недозрѣлаго крыжовника. Еще совершенно зеленый крыжовникъ очистить отъ сухого цвѣта, сполоснуть въ холодной водѣ, положить въ тазикъ, налить воды, чтобы чуть покрыть ягоды, разварить, мѣшая ложкою, слить въ частую салфетку, дать стечь соку. Когда устоится, взять на 1 стак. сока 2 стак. сахара, уварить почти до середины между замѣтками. Для запаха можно положить лимонной цедры, которую вынуть, когда желе сварится. Такъ же варится желе изъ спѣлаго крыжовника краснаго или желтаго.

1658. **Желе ананасное.** Очистить ананасы, порезать тонкими ломтиками, растереть хорошенько ложкой, выжать весь сок через салфетку, варить как сказано в примечании, взяв на 1 стак. сока, 2 стакана мелко истолченного сахара.

Д. Пастила, мармеладъ, помадна, сыропы и проч.

1659. **Пастила яблочная сахарная.** Кислые яблоки безъ пятенъ обтереть сухимъ полотенцемъ, уложить въ муравленный чистый горшокъ, закрыть и вставить въ горячую печь, чтобы яблоки испеклись. Когда будутъ готовы протереть ихъ непременно горячимъ, такъ какъ горячимъ можно протереть чище и пюре будетъ больше, сквозь самое частое сито, смѣрить и взять на 2 стак. яблочного пюре 1½ стак. очень мелко истолченного сахара, смѣнять и выбивать ложкой или лопаточкой до тѣхъ поръ, пока масса не побѣлѣетъ и не сдѣлается легкой. Тогда разлить ее въ небольшіе деревянные ящики ничѣмъ не смазанные, вставить въ самую легкую печь, чтобы пастила только сохла, но не пеклась. Если пастила не высохнетъ въ одинъ разъ, вставить въ печь въ другой и повторять, пока пастила не будетъ готова. Чтобы вынуть ее изъ ящиковъ, нужно подрѣзать кругомъ ножомъ, опрокинуть ящикъ вверхъ дномъ и постучать по немъ рукой. Чтобы пастила была рыхлѣе и бѣлѣе, положить въ пюре по 2 бѣлка на 4 стак. яблочной массы и выбивать все выѣсть. Чѣмъ дольше бить, тѣмъ лучше будетъ пастила. Для пастилы годятся только яблоки, которые даютъ бѣлую массу, поэтому слѣдуетъ испечь 2—3 яблока и посмотреть годятся ли. Ящики для пастилы должны быть тонкіе, изъ ольховаго дерева.

1660. **Пастила брусничная.** Перебрать и перемыть ягоды, наполнить ими муравленные горшки, прикрыть листьями, вставить въ очень жаркую печь на всю ночь. Утромъ переложить въ рѣшета ягоды изъ горшковъ, покрыть деревянными кружками, наложить не очень тяжелые камни и оставить такъ на цѣлые сутки. Когда вся жидкость стечетъ, протереть ягоды сперва сквозь рѣшето, а потомъ сквозь частое сито, чтобы не было сѣмечекъ, смѣрить, взять на двѣ части брусничнаго пюре одну часть медовой патоки, которую нужно бить до тѣхъ поръ, пока она не побѣлѣетъ. Брусничное пюре нужно выбивать деревянной большой ложкой или вѣнчикомъ нѣсколько часовъ, чтобы сдѣлалось легкимъ; тогда смѣшать его съ выбитой добѣла патокой, переложить въ тоненькіе ольховые ящики и вставить въ совѣтъ легкую печь, чтобы подсохла.

1661. **Пастила изъ черной смородины вареная.** Перебрать спѣлую смородину, сполоснуть въ холодной водѣ, всыпать въ поливной горшокъ, закрыть, вставить въ неслишкомъ горячую печь; (держатъ въ печи съ утра до вечера) вынуть, протереть сквозь частое сито, смѣрить. На 3 стак. пюре взять 1 ф. сахара, размѣшать, поставить на огонь, варить часто мѣшая, пока по-

густѣетъ, выбить хорошенько, вылить на поливное блюдо, поставить на ночь въ легкую печь.

1662. **Пастила изъ сливъ медовая.** Совѣтъ созрѣвшихъ сливъ сложить въ горшокъ, въ которомъ внизу просверлено небольшое отверстіе, закрытое деревянной пробочкой, закрыть плотно крышкой, обмазать тѣстомъ, вставить въ горячую печь на ночь. Утромъ вынуть горшокъ изъ печи, дать остыть, затѣмъ открыть отверстіе и слить въ подставленную посуду весь сокъ, а сливы протереть сквозь сито, смѣрить и на 1½ стак. пюре взять 1 стак. очищенного меда. Когда медъ хорошо уварится, выложить въ него пюре изъ сливъ, размѣшать, уварить, вылить на каменное блюдо, чуть смоченное водою. Въ эту пастилу прибавляютъ сладкій раздвоенный миндаль и лимонную корку мелко крошенную.

Въ сокъ отъ сливъ положить сахару, вскипятить разъ 5—6, снимая пѣну, охладить, перелить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. Сыропъ этотъ идетъ для кисели, сладкихъ подливковъ, желе и проч. или приготовить изъ него сыръ къ закускѣ.

1663. **Яблочная пастила медовая.** Кислые яблоки, все равно какого сорта, сложить въ горшокъ, закрыть вставить въ горячую печь на ночь. Утромъ протереть сквозь частое сито, выбить хорошенько ложкой. Очищенный медъ уварить, смѣшать съ яблочной массой, положить мелко крошеной поморанцовой корки, свареной въ сахарѣ, варить на легкомъ огнѣ, пока будетъ застывать на ложкѣ, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. На 1 стак. яблочнаго пюре взять 1 стак. меда.

1664. **Помадна фисташковая.** 1 чашку очищенныхъ фисташекъ стереть въ каменной чашкѣ, подливая ½ стак. воды поморанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать съ 4 чашками мелкаго сахара, подкрасить лож. пюре изъ шпината, мѣшать ½ часа, чтобы образовалась гладкая масса. Сдѣлать коробочку изъ ½ листа чистой писчей бумаги, съ краями въ ½ вершка вышиною. Приготовленное тѣсто поставить въ чистой кастрюлкѣ на огонь, мѣшать, не переставая, и когда сдѣлается жидкимъ. (не давать кипѣть) снять съ огня, вылить въ бумажную коробку, охладить совершенно, сдѣлать ножомъ надрѣзы вдоль и поперекъ и когда края коробочки отстанутъ отъ помадки, выложить ее на бумагу и раздѣлить на кусочки по надрѣзамъ.

1665. **Апельсиновая или лимонная помадна.** Снять на сахаръ цедру съ 2 лимоновъ или апельсиновъ, столочь мелко, всыпать въ кастрюлку, выжать сокъ изъ лимоновъ или апельсиновъ, смѣшать съ цедрой (4 чашки мелкаго сахара) и ½ стак. воды поморанцовыхъ цвѣтовъ; далѣе какъ сказано въ № 1664. Масса должна быть густая.

1666. **Шоколадная помадна.** Всыпать 1 стак. мелкаго сахара, слегка смочить его водою, чтобы былъ только сырой, смѣшать съ 1 стак. натертаго шо-

колада и $\frac{1}{2}$ чайн. ложечкой мелко истолченной ванили, поставить кастрюльку на огонь, разогреть, не переставая мѣшать, но не кипятить, влить въ коробочку и т. д.

1667. Шербетъ лимонный. Стереть цедру съ 2 большихъ лимоновъ на $\frac{1}{2}$ ф. сахара, развести 1 немного неполнымъ стак. воды, выжать туда же сокъ изъ лимоновъ, поставить на легкій огонь, мѣшать, не переставая; когда весь сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ, подложить побольше дровъ и варить на сильномъ огнѣ, пока начнетъ застывать, какъ желе и прилипать къ пальцамъ, отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ все въ одну сторону, снимая пѣну и подливая по нѣскольку капель лимоннаго сока, чтобы шербетъ былъ бѣлый. Мѣшать нужно до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ и погустѣетъ, тогда переложить въ низенькую, широкую банку и завязать.

1668. Шербетъ малиновый. Самую спѣлую малину растереть ложкой въ фарфоровой чашкѣ, сложить въ салфетку, хорошенько отжать, чтобы былъ густой сокъ. На три стак. сока взять колотатаго мелкими кусками, хорошаго сахара 4 ф., поставить на плиту; далѣе поступать какъ сказано въ № 1567. Банку завязать холстомъ, пока шербетъ не остылъ. Такъ же приготовляется шербетъ земляничный, клубничный, изъ черной и красной смородины.

1669. Нуга. Очистить сладкій миндаль отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, перетереть полотенцемъ, порѣзать тоненькими кусочками въ вѣдло, слегка подсушить такъ, чтобы чуть зарумянились. $\frac{3}{4}$ ф. сахара (на 1 ф. миндаля) распустить въ тазикѣ съ $\frac{1}{2}$ стак. воды, не переставая мѣшать, въ горячій всыпать миндаль, размѣшать, вылить на жестяной противень, смазанный миндальнымъ масломъ.

1670. Нуга иначе съ медомъ. Взять 1 фунтъ самаго лучшаго меда, растереть его добѣла, поставить на огонь, дать вскипеть, не переставая мѣшать, положить взбитыхъ въ густую пѣну 3 бѣлка, не снимая съ огня и постоянно мѣшая, отставить, взять немного на ручку ложки, опустить въ холодную воду, если будетъ приставать къ зубамъ, значитъ не готово, если же будетъ ломаться съ трескомъ, значитъ готово; тогда снять съ плиты, влить распущеннаго $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, мѣшать деревянной лопаточкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается тепло какъ парное молоко, смѣшать, съ 1 фунтомъ тонко порѣзаннаго, слегка подрумяненнаго сладкаго миндаля и 1 ф. очищенныхъ фисташекъ или каленыхъ орѣховъ, толченой ванилью или лимонной цедрой, вылить на жестяной листъ, покрытый облатками, сверху опять листомъ, наложить легкій гнетъ минутъ на 20, снять верхній листъ, порѣзать нугу небольшими четырехугольными кусочками, сложить въ банки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Можно порѣзанную нугу обернуть красиво бумажкой.

Е. Мармеладъ изъ ягодъ и фруктовъ.

1671. Мармеладъ изъ малины. Спѣлую не лежалую малину протереть сквозь очень частое сито, сложить въ тазикъ, всыпать сахаръ, разчитывая по $\frac{3}{4}$ ф. на 1 ф. пюре, варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока погустѣетъ и будетъ застывать на ложкѣ, снять съ огня, переложить въ фарфоровыя или каменные, поливные банки, дать остыть совершенно, наложить сверху кружки изъ бумаги, смоченные хорошимъ спиртомъ или бѣлымъ ромомъ, завязать восковой бумагой или пузыремъ. Мармеладъ употребляется для перекладыванія тортовъ, пироговъ, блинцовъ и проч.

1672. Мармеладъ изъ сливъ. Венгерскія или другія сливы обдать кипяткомъ, снять кожицу, косточки вынуть, свѣсить. На 1 ф. сливъ взять $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара; уложить сливы въ тазикъ, пересыпая ихъ сахаромъ, поставить на легкій огонь, разварить, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣли, протереть сквозь сито, положить немного мелко покрошенной померанцовой корки, кто любитъ. Далѣе поступать какъ сказано въ № 1671.

1673. Мармеладъ изъ вишенъ. Хорошія, спѣлыя вишни сполоснуть въ холодной водѣ, вычистить, сложить въ тазикъ; косточки растолочь, сложить въ кастрюльку, проварить, процѣдить, вылить этотъ отваръ въ вишни, разварить ихъ, протереть сквозь сито. На 1 ф. пюре взять $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара и поступать какъ сказано выше.

1674. Мармеладъ изъ яблокъ. Яблоки, всего лучше ранеты, очистить отъ кожицы, вынуть сердцевинки, натереть ихъ на теркѣ. Кожицу и сердцевинки отварить въ водѣ, процѣдить, влить въ тазикъ этого отвара 3 стак. всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, поставить на огонь, варить, снимая пѣну, до густоты обыкновеннаго сыропа, положить 1 ф. натертыхъ яблокъ и немного мелко порубленной лимонной цедры, уварить хорошенько, мѣшая часто деревянной ложкой. Когда будетъ готово, переложить въ банки, завязать какъ сказано въ № 1671, когда остынетъ совершенно.

Или очистить яблоки, (кислые) разрѣзать на части, вынуть сѣмечки, сложить въ горшокъ, закрыть плотно крышкой, вставить въ горячую печь, протереть сквозь сито, свѣсить, сложить въ тазикъ. На 1 ф. яблочнаго пюре взять 1 стак. сахара, поставить на слабый огонь, варить, мѣшая деревянной ложкой, пока погустѣетъ, снять съ огня, дать остыть, переложить въ банки, поставить въ печь, чтобы сверху немного засохло. Это дѣлается для предохраненія мармелада отъ плѣсени.

1675. Мармеладъ абрикосовый. Если абрикосы очень мягкіе, то протереть ихъ сырые, вынувъ косточки, въ противномъ случаѣ вынуть изъ абрикосовъ косточки, сложить ихъ въ тазикъ, налить воды, чтобы чуть покрылись ею, разварить, протереть сквозь сито. На 1 ф. абрикосоваго пюре взять не менѣе $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, варить на слабомъ огнѣ, мѣшая, пока по-

густѣть, снять съ огня, остудить, переложить въ банки. Можно очистить нѣсколько косточекъ, ядра мелко порѣзать и положить въ пюре.

1676. Сыръ яблочный. Кислые яблоки испечь какъ для пастилы № 1659, протереть сквозь сито, смѣрить и на 1 стак. яблочнаго пюре взять 1 стак. сахара или меду, варить на легкомъ огнѣ, пока погустѣть, не переставая мѣшать. Когда будетъ уже почти готово, всыпать мелко изрубленной апельсинной корки, толченой гвоздики и корицы, размѣшать, сложить въ мокрую салфетку, завязать тонкой веревочкой, положить подъ прессъ на двое сутокъ. Держать его нужно въ сухомъ мѣстѣ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ толченый имбирь и англійскій перецъ.

1677. Другимъ манеромъ. Испечь кислые яблоки, протереть, смѣрить, передожить въ каменную чашку, выбивать очень долго, чтобы масса сдѣлалась бѣлой и легкой. Медовую патоку или медъ отдѣльно выбить тоже добѣла, смѣшать съ яблоками и еще выбивать хорошенько, чтобы масса была какъ можно бѣлѣе; тогда перелить въ коробочки, сдѣланные изъ восковой бумаги, уставить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ легкую печь на нѣсколько часовъ. Когда подсохнутъ, вынуть изъ печи, снять бумагу, сложить въ банку и сохранить въ сухомъ мѣстѣ.

1678. Вишневый сыропъ. Спѣлыя вишни снять съ корешковъ, сполоснуть въ холодной водѣ, истолочь вмѣстѣ съ косточками, сложить въ мѣшочекъ изъ плотнаго холста или фланели, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ въ поставленную посуду. На 1 бут. сока (3 стак.) взять 1 или 1½ ф. сахара, смотря по желанію, поставить на огонь, кипятить, снимая пѣну, пока не очистится совершенно. Перелить, покрыть полотенцемъ, а когда остынетъ, разлить въ чистыя, сухія бутылки, наполнивъ ихъ только до шейки, закрыть хорошими пробками, засмолить и держать въ сухомъ пескѣ. Бутылки должны быть вымыты и высушены за нѣсколько дней раньше, чтобы въ нихъ не осталось ни капли воды. На каждой бутылкѣ долженъ быть ярлычекъ съ надписью.

1679. Другимъ манеромъ. Вишни сполоснуть въ холодной водѣ, косточки вынуть, нѣсколько шт. истолочь, сложить вмѣстѣ съ вишнями въ тазикъ, налить холодной воды, чтобы только покрылись ею, прокипятить нѣсколько разъ, чтобы вышелъ сокъ изъ вишенъ, процѣдить и поступать какъ сказано выше.

1680. Сыропъ малиновый. Самую спѣлую, не лежалую малину растереть ложкой, сложить въ салфетку или мѣшочекъ, привязать къ опрокинутой скамейкѣ. Когда сокъ стечетъ и устоится, слить его осторожно, смѣрить и на 1 бут. взять 1—1½ ф. сахару, вскипятить раза три—четыре, закрывъ крышкой. Снимая пѣну, крышку вытереть всякій разъ сухимъ полотенцемъ, остудить и т. д.

1681. Сыропъ изъ земляники. Спѣлыя, но не лежалыя ягоды размять ложкой хорошенько, чтобы не осталось цѣлыхъ, выложить въ мѣшочекъ изъ

плотнаго холста, привязать къ опрокинутой скамейкѣ, дать стечь соку постепенно и не выжимая его, дать устояться, осторожно слить. На 1 бут. взять 1—1½ ф. мелкаго сахара, размѣшать и когда весь сахаръ распустится, накрыть крышкой, поставить на огонь, прокипятить, 3—4 раза снимая пѣну, и вытирая крышку всякій разъ, остудить и т. д.

1682. Сыропъ изъ клубники. Очень спѣлую клубнику очистить отъ листочковъ, сложить въ тазикъ, налить воды, чтобы ягоды чуть покрылись, проварить на большемъ огнѣ, вылить въ мѣшочекъ, а когда сокъ стечетъ, смѣрить его и на 3 стак. взять не менѣе 1½ ф. сахара, прокипятить раза 3—4, снимая пѣну.

1683. Сыропъ изъ смородины. Перебрать, сполоснуть въ водѣ смородину, размять ее ложкой съ прибавленіемъ очень небольшого количества воды, перелить въ мѣшочекъ. Когда сокъ стечетъ, прокипятить его раза 2, процѣдить сквозь фланель, смѣшать съ сахаромъ и когда онъ распустится, прокипятить еще 3—4 раза, снимая пѣну. На 1 бут. взять 1½—2 ф. сахара.

1684. Сыропъ барбарисный. Приготавливается такъ же, какъ сыропъ изъ смородины.

1685. Сыропъ изъ сливъ. Нужно взять бѣлыя, совершенно зрѣлыя сливы, обтереть ихъ сухимъ полотенцемъ, вынуть косточки, разрѣзать каждую на 3—4 части, уложить въ какую нибудь посуду, пересыпая густо толченымъ сахаромъ, закрыть, оставить такъ до тѣхъ поръ, пока сахаръ распустится совершенно; тогда сыропъ слить въ бутылки сырой или прокипятить раза 3—4, снимая пѣну. Если сыропъ сливается въ бутылки сырой, то его нужно держать на льду до зимы, а потомъ въ сухомъ погребѣ. Оставшіяся сливы можно употребить на мармеладъ № 1672 или на пастилу № 1962.

1686. Сыропъ изъ брусники. Хорошенько перебрать бруснику, сполоснуть въ водѣ, истолочь въ деревянной ступкѣ или растереть деревяннымъ пестикомъ въ деревянной же чашкѣ, сложить въ мѣшочекъ. Когда сокъ стечетъ, слить его въ тазикъ и варить безъ сахара до густоты сыропа, перелить въ каменную или фаянсовую чашку, дать остыть, перелить въ бутылки. Или на 3 стак. сока взять 1½—¾ ф. сахара, прокипятить и т. д.

1687. Сокъ лимонный. Взять нѣсколько тонкокожихъ лимоновъ, стереть на сахаръ всю цедру, снять верхнюю кожицу, выжать весь сокъ, выбросить сѣмечки, процѣдить сквозь фланель. На 1 стак. лимоннаго сока взять 2 ф. сахара, размѣшать, чтобы сахаръ распустился, перелить въ бутылки, закрыть хорошими пробками, поставить на солнце дня на два, на три, слегка взбалтывая каждый день, потомъ хорошенько засмолить и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ, поставивъ бутылки горлышками въ сухой песокъ. Этотъ сокъ употребляется для мороженаго.

1688. **Сиропъ изъ розовыхъ листьевъ.** Срѣзать бѣлые кончики лепестковъ только что распустившихся розовыхъ розъ, сложить ихъ въ стеклянную бѣлую банку слоями, пересыпая каждый мелко толченымъ сахаромъ, и смачивая хорошимъ коньякомъ или мадерою, закрыть кружкомъ изъ бумаги, завязать пузыремъ и поставить на окно на нѣсколько дней. Когда весь сахаръ распустится, переложить все изъ банки въ чистый холщевый мѣшочекъ, отжать хорошенько, перелить въ небольшія баночки, закупорить и держать въ сухомъ мѣстѣ. Взять на 1 ф. розовыхъ листьевъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара.

1689. **Консервы изъ разныхъ ягодъ для компота.** Самые свѣжія зрѣлыя ягоды красной малины, смородины, крыжовника, вишенъ перебрать, всыпать въ приготовленные заранее сухія бутылки, встряхивая легонько, хорошо закупорить, обложить сѣномъ, уставить въ кастрюлю или котелъ, налить холодной водой, поставить на огонь, варить $\frac{1}{2}$ часа, отставить кастрюлю и когда вода въ ней остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засмолить, запечатать въ сухой песокъ. Изъ такихъ ягодъ готовятъ компоты и мороженое.

1690. **Консервы изъ ягодъ для десерта.** Отобрать самые свѣжія зрѣлыя ягоды малины, клубники, смородины, вишенъ, свѣить и на каждый фунтъ ягодъ взять фунтъ сахара, мелко столочь его. Небольшія компотьерки вытереть насухо, всыпать сахару, положить рядъ ягодъ, засыпать сахаромъ, опять рядъ ягодъ и такъ до тѣхъ поръ, пока останется пустого пространства пальца на два, тогда обвязать банку пузыремъ, засмолить и поставить въ ледъ. Такъ приготовленные ягоды не теряютъ своего аромата и имѣютъ видъ свѣжихъ. Подавая ихъ зимою, хорошо полить бѣлымъ ромомъ.

1691. **Консервы изъ вишенъ.** Свѣжія, лучшаго сорта вишни всыпать въ компотьерку, залить остывшимъ густымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1 ф. сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды на 1 ф. ягодъ.

Или вынуть косточки изъ вишенъ, всыпать въ кипящій густой сиропъ минутъ на 5, остудить, переложить въ банку, завязать пузыремъ, обернуть соломой, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, варить 15 минутъ, считая съ той минуты какъ закипитъ вода въ кастрюлѣ.

1692. **Консервы изъ крыжовника.** Зрѣлыя ягоды крыжовника перебрать, обрѣзать корешки, сложить на рѣшето, облить крутымъ кипяткомъ, дать стечь водѣ, всыпать въ кипящій сиропъ и тотчасъ же снять съ огня, слегка остудить, переложить въ банки, обвязать пузыремъ, обернуть соломой, поставить въ кастрюлю съ холодной водой такъ, чтобы она не доходила до краевъ пальца на $1\frac{1}{2}$, варить не болѣе 15 минутъ съ того момента какъ закипитъ вода въ кастрюлѣ, отставить, а когда вода остынетъ, банки вынуть, обтереть и держать въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. На 1 ф. крыжовника взять 1 ф. сахара и $\frac{3}{4}$ стак. воды. Сиропъ долженъ быть густой.

1693. **Консервы изъ сливъ, ренклодовъ, алычи.** Отобрать самые зрѣлыя, крѣпкія сливы, (кромѣ венгерскихъ) проколотъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными тоненькими спичками, сложить въ тазикъ, налить холодной воды, поставить на плиту, согрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, слить воду, опустить сливы въ холодную воду со льдомъ на 12 часовъ. По истеченіи этого времени воду слить, залить сливы холоднымъ не густымъ сиропомъ, отставить на цѣлые сутки. На другой день вынуть сливы въ компотьерки, залить другимъ густымъ сиропомъ, обвязать банки пузыремъ, обернуть соломой, вставить въ кастрюлю съ холодной водой, варить 15 минутъ и т. д.

1694. **Консервы изъ венгерскихъ сливъ.** Обварить сливы крутымъ кипяткомъ, но не всѣ сразу, а понемногу, чтобы не лежали долго въ водѣ, снять осторожно кожицу, вынуть косточки, сложить въ банки, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, варить, обернувъ банки соломой 25 минутъ и т. д. На фунтъ сливъ взять 1 ф. сахара и 1 стак. воды. Или, не снимая кожицы, обтереть сливы полотенцемъ, надрѣзать вдоль, вынуть косточки, сложить въ банки, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, варить 25 минутъ, поставить кастрюлю съ холодной водой, или въ духовой печи 40 минутъ. Венгерскія сливы самые лучшія для консервовъ.

1695. **Консервы изъ абрикосовъ.** Почти дозрѣвшіе абрикосы сложить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на слабый огонь, чтобы чуть кипѣли; когда сдѣлаются мягкими, снять съ огня, выбрать абрикосы друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду на 16 часовъ, далѣе какъ сливы венгерскія № 1694. Варить нужно 20 минутъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XV.

Разные напитки: квасъ, брага, кислая щи, медъ, пуншъ, наливки, водки, ликеры, водица, ратафія, домашнее вино изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ, пиво, бишофъ, глнтвейнъ, оршадъ, лимонадъ, шоколадъ и проч.

А. Квасъ, кислая щи, брага, пиво, медъ, вино.

- 1696. Квасъ красный.
- 1697. Квасъ красный изъ другой пропорціи.
- 1698. Квасъ московскій въ бутылкахъ.
- 1699. Кислая щи.
- 1700. Еще кислая щи.
- 1701. Кислая щи (третья пропорція).
- 1702. Квасъ бѣлый для закваски.
- 1703. Брага.
- 1704. Пиво.
- 1705. Медъ очень хорошій.
- 1706. Медъ польскій.
- 1707. Медъ сахарный.
- 1708. Медъ малиновый.
- 1709. Медъ изъ тыквы.
- 1710. Квасъ шипучій лимон.
- 1711. Квасъ москоек. изъ малины или клубники.
- 1712. Квасъ москоек. изъ вишенъ.
- 1713. Квасъ грушевый.
- 1714. Квасъ изъ лѣн. яблокъ и грушъ.
- 1715. Сидръ яблочный.
- 1716. Квасъ лимон. очень хорошій.
- 1717. Питие апельсинное.
- 1718. Вино изъ землян. или клубники.
- 1719. Вино изъ вишенъ.
- 1720. Вино изъ изюма.
- 1721. Искусствен. вино мушкат.
- 1722. Вино гнѣющееся въ родѣ шампанскаго.

- 1723. Отличное вино изъ крыжовника.
- 1724. Вино изъ бѣлыхъ сливъ.
- 1725. Вино изъ бѣлой и красной смородины.
- 1726. Вино изъ смородины въ родѣ бургонскаго.

Б. Ликеры, ратафія, водки, наливки, пуншъ, водицы, глнтвейнъ и проч.

- 1728. Ликеръ мексиканскій съ ванилью.
- 1729. Ликеръ апельси. или лимон.
- 1730. Ликеръ ванильный.
- 1731. Ликеръ изъ земляники.
- 1732. Ратафія.
- 1733. Ратафія померанц. или лимонная.
- 1734. Караибская ратафія.
- 1735. Ратафія изъ персиков. косточекъ.
- 1736. Ратафія кардамоновая.
- 1737. Водка малорос. запеканка.
- 1738. Водка рус. старинная.
- 1739. Водка анисовая.
- 1740. Водка французская.
- 1741. Водка изъ ягодъ туты.
- 1742. Наливка изъ вишенъ малорос.
- 1743. Наливка изъ липовыхъ цвѣтовъ.
- 1744. Наливка изъ айвы.
- 1745. Запеканка изъ черной смородины.
- 1746. Наливка изъ черемухи.
- 1747. Наливка изъ вишенъ.
- 1748. Наливка изъ черной смородины.
- 1749. Наливка изъ разн. ягодъ.
- 1750. Пуншъ холодный.

- 1751. Пуншъ со взбитыми желтками.
- 1752. Пуншъ холоди. съ померанцемъ.
- 1753. Пуншъ съ виномъ.
- 1754. Пуншъ горячій.
- 1755. Глнтвейнъ.
- 1756. Бишофъ холодный.
- 1757. Бишофъ иначе.
- 1758. Еще глнтвейнъ.
- 1759. Финдлянскій напитокъ.
- 1760. Кардиналь ананасный.
- 1761. Кардиналь апельсиновый.
- 1762. Оражадъ.
- 1763. Лимонадъ.
- 1764. Оршадъ.
- 1765. Шоколадъ.
- 1766. Питие изъ клюквы.
- 1767. Питие изъ землян. или малины.
- 1768. Силебубъ.

- 1769. Лимон. сыропъ для питья.
- 1770. Сокъ изъ арбузовъ.
- 1771. Лимонная водица.
- 1772. Лимон. водица иначе.
- 1773. Изюменная водица.
- 1774. Другимъ манеромъ.
- 1775. Водица имбирная.
- 1776. Водица изъ айвы.
- 1777. Водица брусничная.
- 1778. Водица изъ разныхъ ягодъ.
- 1779. Водица изъ цвѣтовъ бузины.
- 1780. Водица изъ черной смородины.
- 1781. Водица изъ молод. листьевъ черной смородины.
- 1782. Яблочное питие съ медомъ.
- 1783. Водица изъ разн. ягодъ.
- 1784. Пуншъ горячій.

Отдѣленіе XV.

**Разные напитки: квасъ, брага, кислая щи, медъ, пуншъ, наливки, ли-
неры, домашнее вино изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ и проч.**

1696. Квасъ красный. Влить въ кадку 1 чугунъ средней величины кру- того кипятку, сейчасъ же всыпать 1 мѣру ржаной муки, 2 гарнца ржаного солода, 1 гарнецъ гречневой муки съ шелухой, 1 гарнецъ пшеничныхъ отру- бей, если есть, пшеничного и гречевого солоду понемногу, влить еще чу- гунъ кипятку, вымѣшавъ весломъ какъ можно лучше, подливая понемногу кипятку до тѣхъ поръ, пока тѣсто сдѣлается густымъ, закрыть кадку плотно, чтобы не выходилъ паръ. Черезъ 2 часа переложить тѣсто въ чугуны, по- ставить въ горячую, какъ для хлѣбовъ, печь, закрыть заслонкой, обмазать кругомъ и оставить упрѣвать тѣсто до другого дня. Утромъ тѣсто вынуть изъ печи, выложить въ большую кадку, развести самую холодную рѣчною водою до густоты кваса, положить большой кусокъ льду, дать устояться; на другой день слить осторожно, чтобы не взболтать гущи, въ боченокъ, (лучше небольшіе) поставить въ теплое мѣсто, (хоть въ кухнѣ у печи), запустить 2 стак. хорошихъ дрождей, вымѣшавъ, положить пучекъ мяты, накрыть. Когда квасъ начнетъ играть и покажется пѣна, забить отверстіе пробкой, вынести на ледъ или въ погребъ и черезъ 2 дня употреблять. Изъ этой пропорціи выйдетъ квасу не менѣе 12 ведеръ. Для закваски нужно взять 1 ф. пшенич- ной и 1 ф. просѣянной гречневой муки, влить 2 стак. хорошихъ крѣпкихъ дрождей, развести 5 стак. оставшагося сусла, хорошо размѣшавъ, поставить въ теплое мѣсто, и когда она хорошо поднимется, вылить въ боченокъ съ квасомъ.

Изъ оставшейся гущи можно приготовить квасъ пожиже для прислуги, наливъ въ кадку ведеръ 5 холодной воды, хорошо вымѣшавъ, дать устояться, слить въ небольшой боченокъ, запустить дрожжами.

1697. Квасъ красный изъ другой пропорціи. Ржаной муки 10 ф., разнаго солоду 7 ф. Весь солодъ и 5 ф. муки всыпать въ кадку, влить 2 большихъ кружки холодной воды, размѣшавъ, оставить на 1 часть, всыпать остальную муку, вымѣшавъ, прибавляя кипятку, пока сдѣлается густое тѣсто, накрыть, дать солодать 1½ часа, разложить въ каменные корчаги, вставить въ горя- чую печь на всю ночь. На другой день вынуть изъ печи, дать остыть вы-

ложить тѣсто въ кадку, влить 2 ведра холодной воды, размѣшавъ хорошенъко, чтобы не было комковъ, влить еще 6 ведеръ воды, вымѣшавъ, накрыть, оставить на сутки, въ продолженіе которыхъ вымѣшивать весломъ нѣсколько разъ, а когда хорошо устоится, слить въ боченокъ, въ гущу влить 3 ведра холодной воды, размѣшавъ, дать устояться и слить въ боченокъ, запустить дрожжами, какъ сказано выше. Для закваски первого кваса взять 1 ф. пше- ничной, ½ ф. просѣян. гречнев. муки, 2 стак. дрожд.; для второго половинную пропорцію.

1698. Квасъ московскій въ бутылкахъ. Взять по 10 ф. ржаной, овсяной и ячменной муки, смѣшавъ, всыпать въ кадку, влить кружку холодной воды, размѣшавъ, запарить горячей водой такъ, чтобы было густое тѣсто, вымѣ- шавъ хорошенъко, разложить въ каменные корчаги или чугуны, вставить въ печь на 5—6 часовъ, выложить въ кадку, развести теплой водой, положить небольшой пучекъ мяты, 2 горсти кишмишу или изюму, 2 стак. хорошихъ дрождей, подбитыхъ пшеничной мукой какъ сказано въ № 1697, незакрывая кадки поставить ее въ теплое мѣсто на двое сутокъ; тогда слить квасъ осто- рожно въ боченокъ черезъ сито, вынести въ погребъ и когда перестанетъ играть (дня черезъ три) перелить въ чистыя, заранѣе приготовленныя бу- тылки, хорошо закупорить, засмолить, вынести въ погребъ, а черезъ недѣлю употреблять. Можно прибавить въ квасъ 1 ф. сахара. Лѣтомъ квасъ нужно держать на лѣду.

1699. Кислая щи. 5 ф. молотаго пшеничного солоду, 8 ф. тоже моло- таго ячменнаго солоду, 10 ф. пшеничной муки 2-го сорта и 2 ф. гречневой муки смѣшавъ, раздѣлить на двѣ равныя части, всыпать въ два чугуна, развести 2 ведрами теплой воды, вливая понемногу и размѣшивая, чтобы не было комковъ, поставить чугуны въ печь, (какъ послѣ хлѣбовъ) плотно за- крыть заслонку, оставить такъ на 24 часа; потомъ вынуть чугуны, выложить тѣсто въ большую кадку, развести тепловатой водой, вливая понемногу 6 ве- деръ, вымѣшавъ, дать устояться. 3 ф. пшеничной и 2 ф. гречневой муки смѣшавъ съ 3 стак. хорошихъ дрождей, развести теплою водою, дать хорошо подняться въ тепломъ мѣстѣ, влить эту опару въ боченокъ, на нее квасъ осторожно, чтобы не взболтать гущу, размѣшавъ хорошенъко, закрыть втул- кою, оставить часовъ на 20, всыпать 1½—2 ф. мелкаго сахара, размѣшавъ, разлить въ сухія бутылки, хорошенъко закупорить, засмолить, вынести въ ледъ или погребъ.

1700. Еще кислая щи. Пшеничного солоду 3 гарнца, ячменнаго солоду 3 гарнца, 5 ф. гречневой и 5 ф. пшеничной муки 2 сорта всыпать въ ка- дочку, заварить кипяткомъ погуще, вымѣшавъ, хорошенъко закрыть, дать со- лодать 4 часа, развести крутымъ кипяткомъ (ведеръ 5) размѣшавъ, чтобы небыло комковъ, дать хорошо устояться, осторожно слить и въ теплое еще сусло влить 2 стак. хорошихъ бѣлыхъ дрождей, размѣшавъ; когда покажется сверху пѣна, всыпать ¾ ф. мелкаго сахара, размѣшавъ, разлить въ бутылки,

закупорить, засмолить, вынести въ погребъ или ледникъ, а черезъ 4 дня пить.

1701. Кислая щи (третья пропорція). Ржаной муки 20 ф., пшеничной муки 5 ф., гречневой муки 5 ф., ржаного и ячменнаго солода по 5 ф. Весь солодъ смѣшать, всыпать въ кадку, обварить круглымъ кипяткомъ, вымѣшать, закрыть; черезъ часъ влить еще кипятку, всыпать муку, вымѣшать весломъ, чтобы не было комковъ, накрыть, дать стоять часъ, разложить въ чугуны или корчаги, вставить въ горячую печь на 4 часа; потомъ вынуть чугуны изъ печки, выложить тѣсто въ кадку, развести кипяткомъ; спустя часъ, положить кусокъ льду. Когда хорошо устоится и вся гуща упадетъ на дно, осторожно перелить черезъ частое сито въ кадку. 1 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой муки смѣшать съ 3 стак. хорошихъ дрождей, развести теплымъ сусломъ, дать хорошо подняться, вылить въ кадку, размѣшать, оставить въ теплѣ дня на 2, разлить въ бутылки, положить въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засмолить, снести на погребъ и держать въ пескѣ. Можно положить 1 ф. мелкаго сахара.

1702. Квась бѣлый, употребляемый для закваски борща, щей. Всыпать въ кадочку 10 ф. ржаной муки, 2 ф. гречневой, $1\frac{1}{2}$ ф. солоду, развести 12 стак. тепловатой воды, хорошенько размѣшать, заварить 12 стак. крутого кипятку, вымѣшать; черезъ полчаса влить еще столько же воды и такъ раза три, великій разъ хорошо вымѣшивая, дать остыть, влить 4 стак. квасной гущи, размѣшать, закрыть, поставить въ теплое мѣсто. На другой день развести 4 ведрами холодной воды, размѣшать, вынести въ погребъ, а когда хорошо устоится, употреблять. Квасу изъ этой пропорціи должно быть не менѣе 5 ведеръ.

1703. Брага. Ячменнаго солода $\frac{1}{2}$ четверика, ржаного $6\frac{1}{2}$ ф., пшеничной и ржаной муки по $6\frac{1}{2}$ ф. гречневыхъ крупъ $\frac{1}{2}$ четверика всыпать въ кадку, заварить круглымъ кипяткомъ, хорошо покрыть, оставить солодаты, пока протопится русская печь; разложить тѣсто въ муравленные горшки или чугуны, но горшки гораздо лучше, и чтобы тѣсто не пригорѣло, понемногу полить сверху рѣчной холодной водой, поставить въ печь, закрыть заслонкой, кругомъ обмазать глиной, оставить такъ на цѣлые сутки. Потомъ вынуть горшки изъ печки, и чтобы тѣсто лучше отстало отъ стѣнокъ, влить кипятку, дать постоять $\frac{1}{4}$ часа, выложить тѣсто изъ горшковъ въ кадку, развести кипяткомъ, постоянно вымѣшивая весломъ, чтобы не было комковъ; дать хорошо устояться. Между тѣмъ приготовить закваску: 1 фунтъ хорошаго хмелю положить въ горшокъ, налить устоявшимся сусломъ, плотно закрыть крышкой, замазать тѣстомъ, поставить въ печь, чтобы хмель упрѣлъ хорошенько. 1 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой муки развести кружкой сусла, смѣшать съ 1 стак. хорошихъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Вынуть горшокъ съ хмелемъ изъ печки, остудить, процѣдить, вылить въ закваску, размѣшать, перелить черезъ сито въ сусло, вымѣшать,

дать бродить. Когда хорошо устоится, перелить въ боченокъ, закупорить, обмазать втулку глиной, поставить на ледъ или погребъ. Черезъ недѣлю можно употреблять. Брага должна быть немного гуще квасу.

1704. Пиво. Всыпать въ печку послѣ хлѣбовъ 8 ф. самаго лучшаго ячменя или овса, высушить его, наблюдая, чтобы онъ не поджарился, т. е. не покраснѣлъ, истолочь, всыпать въ котелъ, налить $1\frac{1}{2}$ ведра горячей, но не кипятку, воды, размѣшать хорошенько, дать стоять 3 часа, осторожно слить, а въ котелъ влить ведро воды немного горячѣе, оставить на 2 часа, слить, въ котелъ опять налить ведро холодной воды, оставить на $1\frac{1}{2}$ часа, слить. Всю слитую воду смѣшать вмѣстѣ. 15 ф. самой лучшей патоки развести $2\frac{1}{2}$ ведрами теплой воды, вылить въ слитую съ истолченныхъ зеренъ воду, положить $\frac{1}{2}$ ф. очень хорошаго хмелю, вскипятить, мѣшая. Когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стак. хорошихъ дрождей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто; когда пиво перебродитъ, слить въ боченокъ, оставить открытымъ двое сутокъ, потомъ втулку забить пробкой и недѣли черезъ двѣ употреблять.

1705. Медъ очень хорошій, старинный. Для приготовленія этого напитка берется самый лучшій чистый, безъ воску, медъ. Взять мѣдный хорошо вылуженный котелъ, влить въ него 1 гарнецъ меду и 2 гарнца рѣчной или колодезной мягкой воды, размѣшать, поставить на плиту, кипятить 3 часа на ровномъ легкомъ огнѣ, снимая постоянно пѣну; 6 лотовъ хорошаго хмелю завязать свободно въ рѣдкую тряпочку, привязать маленькій чистый камешекъ, чтобы хмель не всплывалъ наверхъ, опустить въ котелъ варить на самомъ легкомъ огнѣ еще часъ, отставить, закрыть. Когда медъ остынетъ до температуры парнаго молока, влить $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей, размѣшать, процѣдить его сквозь фланель въ деревянную, еще лучше, стеклянную посуду, наполнивъ ее до $\frac{4}{5}$, закрыть кисеей и поставить въ теплое мѣсто (18—20°), а лѣтомъ на солнце. Черезъ $1\frac{1}{2}$ или 2 часа медъ начнетъ пѣниться, тогда перелить его въ чистый, сухой, крѣпкій боченокъ; взять полную чайную ложечку самаго лучшаго душистаго чаю, залить $\frac{3}{4}$ стак. кипятку, дать хорошо настояться, процѣдить и весь настой вылить въ медъ, закупорить хорошенько. Черезъ 2 недѣли послушать и, если медъ сильно шумитъ, оставить еще бродить, если же пересталъ шумѣть значитъ, готовъ; тогда осторожно разлить въ бутылки, хорошенько закупорить и сохранять въ погребѣ, засыпавъ бутылки пескомъ по самымъ горлышки. Употреблять медъ можно не ранѣе 4 мѣсяцевъ. Чѣмъ дольше стоитъ медъ, тѣмъ онъ лучше.

1706. Медъ польскій. На 5 ведеръ рѣчной воды взять хорошаго бѣлаго меду, такъ называемаго липовицу, 20 ф., размѣшивать до тѣхъ поръ, пока весь медъ разойдется совершенно; тогда поставить на плиту и варить, тщательно снимая пѣну, вливая при каждомъ вскипѣніи по одному небольшому стакану холодной воды, пока медъ очистится совершенно и пѣна станетъ

бѣлой; тогда снять съ огня, дать остыть до температуры парного молока, процѣдить, положить 3 большихъ ложки хорошихъ бѣлыхъ дрождей, размѣшавъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда медъ хорошо выбродитъ, процѣдить его черезъ фланель, слить въ чистый крѣпкій боченокъ, влить 3 золот. развареннаго рыбьяго клея, закрыть хорошенько втулку, поставить въ холодный погребъ на 12 дней. По истеченіи этого срока, разлить въ чистыя сухія бутылки, прибавивъ въ каждую по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки очень мелкаго сахара и по 3 капли какого угодно душистаго масла, закупорить какъ можно лучше, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ въ пескѣ. Употреблять медъ можно не ранѣе какъ черезъ 6 недѣль.

1707. Медъ сахарный. Влить въ луженный котелъ 3 ведра воды, положить 20 ф. сахара, поставить на плиту, кипятить, постоянно снимая пѣну, пока не останется $2\frac{1}{2}$ ведра, перелить въ чистую кадку, дать остыть до температуры парного молока, поставить въ теплое мѣсто. Срѣзать корку съ 5 копеечной французской булки, положить ее въ чашку, налить $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ дрождей, и когда булка впитаетъ ихъ въ себя, опустить ее въ сыропъ; черезъ часъ, если медъ станетъ хорошо бродить, булку вынуть прочь, (если въ теченіе часа броженіе не произойдетъ, влить еще $\frac{1}{2}$ стак. дрождей) положить въ медъ $\frac{1}{8}$ ф. развареннаго осетроваго клею, $\frac{1}{4}$ ф. раскрошеннаго фіалковаго корня, лимонной цедры съ 12 лимоновъ, размѣшавъ, перелить въ чистый, крѣпкій боченокъ, закупорить хорошенько, поставить на ледъ на 12 дней, разлить въ бутылки, закупорить хорошенько, засмолить и держать въ погребѣ. Употреблять можно не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца.

1708. Медъ малиновый. Положить въ котелъ 20 ф. хорошаго бѣлаго меду, налить 5 ведеръ воды, положить 4 золотишка корицы, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ, пока не останется $3\frac{1}{2}$ ведра, снять съ огня, дать остыть до температуры парного молока; влить въ котелъ съ сыропомъ 1 ведро выжатаго сока изъ зрѣлой малины, положить 1 щепотъ хмелю, дрожди, дать бродить часъ, процѣдить въ очень крѣпкій боченокъ, забить втулку, снести на ледъ на 12 дней, потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать на ледникѣ. Употреблять только черезъ 2 мѣсяца.

Или положить въ котелъ 12 ф. бѣлаго чистаго меду, налить 2 ведра воды, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну 4 часа, опустить $\frac{1}{16}$ ф. хорошаго хмелю, варить еще 1 часъ, процѣдить въ приготовленную крѣпкую кадочку сквозь очень частое сито. Хмель сложить въ чашку, всыпать 2 ложки просѣянной муки, влить 3 ложки хорошихъ бѣлыхъ дрождей, поставить въ теплое мѣсто; когда хорошо поднимется, влить въ медъ и въ тоже время влить $\frac{1}{2}$ ведра выжатаго сока изъ свѣжей малины, 3 золот. развареннаго рыбьяго клею, поставить въ теплое мѣсто, дать перебродить, перелить черезъ частое полотно въ крѣпкій боченокъ, забить хорошо втулку, снести на ледъ на двѣ недѣли, потомъ перелить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ. Употреблять не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Точно такъ же варится медъ изъ другихъ ягодъ.

1709. Медъ изъ тыквы. Очистить отъ верхней корки нѣсколько хорошихъ сладкихъ тыквъ, вынуть всѣ сѣмечки и волокно, порѣзать небольшими кусками, сложить въ котелъ, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда тыква хорошо разварится, отставить, дать слегка остыть, выжать покрѣпче весь сокъ черезъ частую тряпку, слить въ котелъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, пока очистится совершенно, дать остыть, всыпать щепотку хмелю, влить 2 ложки дрождей, на 3 ведра. Когда перебродитъ хорошо, перелить въ боченокъ, влить 1 золот. развареннаго осетроваго клею, закрыть втулку, поставить въ ледъ на 2 недѣли, а потомъ разлить въ бутылки, закупорить, поставить въ ледъ или холодный погребъ. Для запаха положить завязанныхъ въ отдѣльныя тряпочки: 2 золот. корицы, 2 золот. кардамона, 3 золот. фіалковаго корня, поломаннаго мелкими кусочками.

1710. Квасъ шипучій лимонный. На ведро воды взять 6 лимоновъ, 2 ф. изюму или кишмишу, 5 ф. сахара, 30 золот. сухихъ или 4 лож. хорошихъ хмелевыхъ дрождей и 2 лож. пшеничной муки. Лимоны обмыть, обтереть насухо полотенцемъ, порѣзать ломтиками, не снимая кожи, выбрать всѣ сѣмечки до самаго маленькаго, иначе квасъ будетъ горьковатый, сложить въ чистую кадочку; изюмъ или кишмишъ перебрать, вымыть, перетереть, всыпать въ кадочку, туда же сахаръ, залить крутымъ кипяткомъ, размѣшавъ, накрыть. Когда станетъ тепло какъ парное молоко, положить 30 золот. сухихъ дрождей, разведенныхъ теплою водою и смѣшанныхъ съ 2 ложками пшеничной муки, смѣшавъ. На другой день влить 3 бутылки холодной воды и когда лимоны и изюмъ поднимутся наверхъ и покажется пѣна, снять ихъ друшлаковою ложкою, квасъ разлить въ бутылки черезъ частую холстину, положить въ каждую по 2 пюменки и по $\frac{1}{4}$ чайн. ложечки мелкаго сахара, закупорить какъ можно лучше, засмолить, вынести на ледникъ, или въ холодный погребъ. На 6 день можно пить. Наливать бутылки квасомъ только до шейки.

1711. Квасъ московскій изъ малины или клубники. Взять чистую кадку съ просверленной въ самомъ низу съ боку скважиной въ $\frac{1}{2}$ вершка въ діаметрѣ, которая должна очень плотно закрываться деревянной пробкой. Взять хорошей чистой соломы, сполоснуть ее хорошенько въ холодной водѣ, высушить на солнцѣ, устлать ею дно такъ, чтобы квасъ, вытекаая въ скважину, проходилъ непременно сквозь солому, иначе квасъ будетъ мутный. Наполнить кадку самыми свѣжими безъ листочковъ ягодами, налить отварной водой. Когда квасъ готовъ и его начинаютъ употреблять, необходимо добавлять столько кипяченой остывшей воды, сколько взято квасу. Если квасъ слишкомъ крѣпокъ его можно развести отварной холодной водой; сахаръ кладется по вкусу передъ употребленіемъ. Этотъ квасъ очень пріятный напитокъ. Приготавливать его очень удобно въ деревнѣ, гдѣ ягоды очень дешевы, или же имѣются даромъ. Кадку съ квасомъ нужно держать непременно во льду и кругомъ она должна быть обложена льдомъ, зимой же въ холодномъ погребѣ;

остерегаться, чтобы квасъ не замерзъ, потому что онъ испортится и не будетъ годенъ.

1712. Квасъ московскій изъ вишенъ. Вишни перебрать, чтобы не было гнилыхъ, оторвать всѣ стебельки, всыпать въ большую бутылъ, налить вскипяченной остывшей водой, поставить на ледъ, пока вода не получитъ запаха и вкуса вишенъ; подсластить по вкусу передъ тѣмъ, какъ пить. Такимъ же образомъ готовится квасъ изъ другихъ ягодъ: морозики, барбариса, брусники. Если квасъ готовится изъ черной или красной смородины, можно положить для запаха нѣсколько цѣльныхъ розъ. Если изъ рябины, то насыпать въ бутылъ или боченокъ только $\frac{1}{4}$ посуды, иначе квасъ будетъ слишкомъ горекъ. Долше всѣхъ квасовъ держится квасъ изъ брусники и яблочный, въ который прибавляется лимонная цедра. Яблоки могутъ быть какого угодно сорта, но кислые и непременно зрѣлые, съ которыхъ нужно срѣзать сухой цвѣтъ. Доливать каждый разъ отварной остывшей воды столько, сколько взято квасу.

1713. Квасъ грушевый. Для этого кваса годятся всѣ сорта грушъ, которымъ нужно дать хорошо улежаться. Перебрать груши, чтобы не было гнилыхъ и слишкомъ мягкихъ, насыпать ими $\frac{3}{4}$ боченка, налить отварной холодной водой, поставить въ сухой холодный погребъ. Черезъ 6 недель квасъ будетъ готовъ. Чтобы придать ему красивый розоватый цвѣтъ, кладутъ немного сухихъ вишенъ. Доливать какъ яблочный; подслащивается по вкусу передъ тѣмъ какъ пить.

1714. Квасъ изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ. Разостлать сухой соломой, насыпать на нее лѣсные яблоки и груши, дать имъ хорошо улежаться, выбрать гнилые, если окажутся, насыпать большой боченокъ, съ скважиной съ боку, поставленный на подкладки, насыпать яблокъ и грушъ поровну $\frac{3}{4}$ боченка, налить водой, закрыть отверстие, оставить такъ на 5 недель, употреблять, доливая всякій разъ. Подслащивать можно бѣлымъ медомъ или сахаромъ по вкусу. Квасъ этотъ очень пріятный напитокъ.

1715. Сидръ яблочный. Разложить на соломѣ спѣлые яблоки кислые и сладкіе отдѣльно, дать имъ улежаться, чтобы сдѣлались мягкими, отобрать гнилые или съ пятнами, отдѣльно изрубить мелко сѣчкой какъ капусту, выжать сокъ тоже отдѣльно, дать хорошо устояться на ледникѣ, чтобы вся гуща осѣла на дно, слить осторожно, смѣшать съ сокомъ изъ сладкихъ яблокъ по вкусу, разлить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюменки, закупорить хорошенъко, засмолить, поставить въ ледникъ, а на зиму перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется очень долго, годъ и даже болѣе; держать его нужно непременно въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопаются бутылки. Точно также можно приготовить сидръ изъ грушъ, но для приготовления его надо брать хорошія груши, не имѣющія вяжущаго вкуса. Сидръ изъ грушъ портится гораздо скорѣе, чѣмъ яблочный.

1716. Квасъ лимонный очень хорошій. Срѣзать очень тонко цедру съ 9 лимоновъ, вскипятить ее съ 45 бут. воды; $\frac{1}{3}$ ф. хорошаго изюма, перебрать, лимоны очистить отъ бѣлой кожицы, порѣзать ломтиками, выбрать всѣ сѣмечки до самаго маленькаго, сложить въ кадочку, влить 8 ф. самаго лучшаго меда и вскипяченную съ цедрой воду, мѣшать хорошенъко, чтобы весь медъ разошелся. 1 чашку хорошихъ дрожжей заранѣе подбѣить мукою, чтобы было густо какъ тѣсто для блиновъ, поставить въ теплое мѣсто и когда хорошо поднимется, развести чуть теплымъ сиропомъ изъ кадки, влить въ кадочку, размѣшать хорошенъко, дать бродить. Когда изюмъ и лимоны поднимутся наверхъ, снять ихъ осторожно шумовкою, чтобы не взболтать кваса, перелить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюменки и по кусочку цедры, закупорить, засмолить, поставить въ холодное мѣсто. Черезъ три недѣли нужно попробовать и, если квасъ будетъ хорошо играть, значитъ готовъ.

1717. Питье апельсинное. Влить въ бутылъ легкаго какого угодно бѣлаго вина 10 бутылокъ; 20 апельсиновъ очень мелко порѣзать совѣмъ съ кожей, выбрать всѣ сѣмечки, пересыпать 1 стак. очень мелкаго сахара, опустить въ бутылъ съ виномъ, закупорить ее, засмолить, поставить въ погребъ въ песокъ по самое горлышко на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь плотное полотно, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ. Или взять 5 бутылокъ зельтерской воды, смѣшать съ 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать сокъ изъ 10 апельсиновъ, лучше корольковъ, положить сахару по вкусу. Употреблять сейчасъ же.

1718. Вино изъ земляники или клубники. Земляники или клубники $\frac{1}{2}$ мѣры, воды рѣчной 10 штофовъ и земляничнаго или клубничнаго сока 5 штофовъ. Ягоды перебрать, чтобы не было испорченныхъ и листьевъ, сложить въ чистую кадочку, влить воду и сокъ, дать бродить въ тепломъ мѣстѣ два—три, затѣмъ положить 15 ф. сахара, 4 штофа хорошей очищенной водки или спирту, 8 лотовъ краснаго виннаго камня, столченаго въ порошокъ, тонко срѣзанную кожицу безъ бѣлаго мяса и сокъ отъ двухъ немеранцовъ, размѣшать, дать хорошо перебродить въ тепломъ мѣстѣ, процѣдить, а когда устоится, перелить сквозь фланель въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ погребѣ.

1719. Вино изъ вишенъ. Совершенно зрѣлые, неležалые вишни очистить отъ коренковъ и косточекъ, размять, сложить въ боченокъ. 4 стак. вишневаго сока вскипятить нѣсколько разъ съ 2 ф. столченыхъ косточекъ и сахаромъ, (на 10 бут. сока 5 ф. сахара) остудить, слить тоже въ боченокъ, размѣшать, и влить на 1 ведро сока $\frac{1}{2}$ бут. краснаго вина и $\frac{1}{2}$ бут. самой лучшей очищенной водки, закрыть плотно отверстие и поставить въ теплое мѣсто. Когда вино хорошо перебродитъ и устоится, перелить черезъ фланель въ бутылки, закупорить, засмолить. Или выжать сокъ изъ вишенъ, взять на каждую бут. сока $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, слить въ боченокъ, положить

на каждое ведро 4 лож. хороших дрождей, дать бродить въ тепломъ мѣстѣ 3—4 часа, снести на ледъ на 4 сутокъ, процѣдить и на каждое ведро влить 2 бут. французской водки, перелить въ бутылки, закупорить и положить бутылки бокомъ въ песокъ.

1720. Вино изъ изюма. Взять самого лучшаго изюма $2\frac{1}{2}$ пуда, положить со всѣмъ со стебельками въ боченокъ, налить 8 ведеръ рѣчной сырой воды, хорошенько размѣшать, закрыть боченокъ, оставить на 2 недѣли, взбалтывая или размѣшивая черезъ два дня. По прошествіи этого времени жидкость слить въ чистый боченокъ и самый изюмъ хорошенько отжать посредствомъ прессы, положить 1 ф. виннаго камня, и не закупоривая боченка, оставить вино бродить, не тревожа его. Броженіе начинается скоро, сперва шумное; въ это время боченокъ трогать нельзя, а когда оно сдѣлается едва слышнымъ, тогда боченокъ закупорить и оставить на 6—7 мѣсяцевъ, чтобы вино отстоялось совершенно, опять слить осторожно въ чистый боченокъ, закупорить и только по прошествіи $3\frac{1}{2}$ мѣсяцевъ перелить въ бутылки, закупорить и держать въ сухомъ мѣстѣ, всего лучше въ погребѣ.

1721. Искусственное вино мушкатное. Приготовить вино какъ сказано выше и, переливъ его во второй разъ, опустить въ боченокъ полотняный мѣшочекъ съ 1 ф. бузиноваго цвѣта, а другой съ мушкатнымъ орѣхомъ и цвѣтомъ того и другого по 15 золотниковъ. Переливая вино въ бутылки, мѣшочки вынуть, выжать изъ нихъ въ вино всю жидкость. Мушкат. орѣхъ натереть на теркѣ.

1722. Вино пѣнящееся въ родѣ шампанскаго. Несовсѣмъ еще созрѣвшія ягоды крыжовника столочь въ деревянной ступкѣ, сложить въ чистую кадочку, налить воды столько ведеръ, сколько ведеръ толченыхъ ягодъ, размѣшать, оставить на 2 дня, изрѣдка мѣшая. На третій день выжать крѣпко весь сокъ, процѣдить сквозь очень частое сито, слить въ бочку, мѣряя ведромъ, положить мелкаго сахара по 5 ф. и 1 бутылкѣ хорошей очищенной водки на каждое ведро, размѣшать, дать стоять 6 недѣль. Бочку закупоривать не нужно, а только прикрыть тонкимъ полотномъ, пѣну же снимать тотчасъ, какъ только она покажется. Послѣ 6 недѣль бочку хорошо закупорить и поставить въ холодномъ погребѣ на цѣлый годъ, а потомъ разлить въ бутылки отъ шампанскаго, закупорить какъ можно лучше и обвязать проволокой.

1723. Отличное вино изъ крыжовника. Для приготовления этого вина нужно взять самыя зрѣлыя и свѣжія ягоды крыжовника, размять ихъ, сложить въ большой поливной горшокъ и поставить въ холодное мѣсто на 4 дня. На пятый выжать сокъ крѣпче, положить въ него, разсчитывая на каждую бутылку по $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, размѣшать, чтобы весь сахаръ разошелся, влить французской водки или спирту, перегнаннаго черезъ уголь (№ 1728.) на каждое ведро сока по 2 бутылки, слить въ боченокъ, поставить въ теплое мѣсто, взбалтывая черезъ 4—5 дней. Когда вино хорошо перебродитъ,

(черезъ 3—4 недѣли) разлить въ бутылки, процѣживая сквозь фланель, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ погребѣ. Если взять ягоды пополамъ крыжовникъ и смородину, то вино выйдетъ еще вкуснѣе.

1724. Вино изъ бѣлыхъ сливъ. Вычислить косточки изъ зрѣлыхъ бѣлыхъ сливъ, мелко порѣзать, смѣрить, сложить въ котелъ и варить съ равнымъ количествомъ воды; когда сливы почти сварятся, положить немного гвоздики въ зернахъ, поварить еще, снять съ огня, дать остыть, процѣдить, влить по $\frac{1}{2}$ бут. франц. водки на ведро соку, поставить въ теплое мѣсто, дать бродить дня четыре, процѣдить сквозь фланель, всыпать по $\frac{1}{4}$ ф. просѣяннаго сахара на каждую бутылку, мѣшать, пока весь сахаръ разойдется, дать устояться, разлить въ бутылки, закупорить. Черезъ 3 недѣли вино можетъ быть готово. Оно имѣетъ вкусъ слабаго портвейна и очень пріятный запахъ.

1725. Вино изъ бѣлой и красной смородины. Взять красной 1 четверикъ и бѣлой смородины $1\frac{1}{2}$ четвер., 25 ф. мелкаго сахара, рѣчной холодной воды 3 ведра. Смородину перебрать, вымыть, размять, сложить въ боченокъ, налить водою, всыпать сахаръ, 8 лотовъ мелко толченаго виннаго камня, 1 горсть цвѣтовъ шиповника, 1 горсть лавандовыхъ цвѣтовъ и 2 штофа самой лучшей французской водки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать бродить, а когда хорошо перебродитъ, дать устояться, процѣдить сквозь фланель, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ и сухомъ погребѣ.

1726. Вино изъ смородины, напоминающее бургонское. 30 ф. совершенно зрѣлой красной смородины безъ вѣточекъ и листьевъ, 25 ф. мелкаго сахара, $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго розоваго цвѣта, разложить въ двѣ большія бутылки, налить 3 ведрами рѣчной воды и 6 бутылками французской водки, слегка закрыть пробками, обвязать холщевой тряпочкой, поставить на солнце. Когда ягоды вымокнутъ и побѣлѣютъ, поставить бутылки въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ. Когда жидкость совершенно отстоится, перелить осторожно въ бутылки, процѣживая сквозь фланель, закупорить, засмолить и держать въ пескѣ въ погребѣ. Или сначала слить всю жидкость сквозь фланель, дать устояться, перелить въ бутылки.

1727. Вино изъ ежевики. Самую спѣлую, но не лежалую ежевику перебрать, всыпать въ деревянную посуду съ краномъ, налить кипятку столько, чтобы ягоды совсѣмъ имъ покрылись. Черезъ часъ веѣ ягоды размять скалкой, накрыть, дать стоять до тѣхъ поръ, пока ягоды начнутъ всплывать наверхъ, что обыкновенно бываетъ черезъ 3—4 дня, слить сокъ, процѣживая сквозь полотно, въ другую посуду, всыпать мелкій сахаръ, взявъ на 10 штофовъ соку 3 ф. сахара, размѣшивать, пока весь сахаръ разоидется, дать бродить въ тепломъ мѣстѣ дней 8—10. Хорошо выбродившуюся жидкость спустить черезъ кранъ въ чистую посуду, влить 3 штофа бѣлаго вина, дать устояться, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ въ пескѣ.

Б. Ликеры, ратафія, наливки, водицы, глинтвейнъ и проч.

Примѣчаніе. Спиртъ, употребляемый для приготовленія разныхъ водокъ, ликеровъ, наливокъ, долженъ быть непременно хорошо очищенный, иначе водка и ликеръ будутъ имѣть непріятный запахъ. Очищается спиртъ слѣдующимъ образомъ: когда березовые угли прогорѣли хорошо, положить ихъ въ чистый горшокъ или чугунокъ, сдуть почище всю золу, плотно закрыть крышкой; когда угли потухнутъ, выпнуть ихъ изъ горшка, опять сдуть золу, дать остыть, крупно истолочь, всыпать въ бутылъ, налить на нихъ спиртъ, оставить такъ недѣли на три, взбалтывая каждый день раза 3—4. По истеченіи этого времени, дать спирту стоять еще одну недѣлю, но не взбалтывая его. Взять другую сухую бутылъ, всыпать въ нее 1 ф. хорошаго, чисто перебранаго желтаго изюма и $7\frac{1}{2}$ золот. фіялкового корня, изрѣзаннаго мелкими кусочками, перелить въ нее спиртъ черезъ воронку, покрытую бѣлою фланелью, закрыть пробкою и дать стоять 12 дней, а потомъ опять процѣдить сквозь фланель. Такъ очищенный спиртъ совершенно замѣняетъ французскую водку. Разбавлять его, если понадобится, нужно непременно вскипяченой остывшей водой. На 1 ведро спирта берется $1\frac{1}{2}$ ф. угля, 1 ф. изюма и $7\frac{1}{2}$ золот. фіялкового корня. Крѣпость спирта можно измѣрить спиртовымъ градусникомъ.

Чтобы скоро очистить ратафію или сладкую водку, нужно взять на $\frac{1}{4}$ ведра водки 15 гранъ хорошаго поташу, раскусить его въ $\frac{1}{4}$ стак. воды, смѣшать съ настоенной и подслащенной уже водкою, хорошенько размѣшать, процѣдить сквозь фланель.

1728. Ликеръ мексиканскій съ ванилью. На кварту чистой хорошей водки или спирту взять 2 лимона, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ лота ванили. Влить водку или спиртъ въ бутылъ, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ, всыпать сахаръ, толченую крупно или порѣзанную на кусочки ваниль, оставить на 8 дней; потомъ осторожно слить, процѣживая черезъ густое полотно, перелить въ бутылки черезъ бѣлую фланель.

1729. Ликеръ апельсиновый и лимонный. Срѣзать какъ можно тоньше, чтобы не захватить бѣлаго мяса, кожицу съ двухъ лимоновъ или апельсиновъ, сложить въ бутылъ, налить квартой самаго чистаго спирту. Черезъ 6 дней приготовить сыропъ изъ 2 ф. сахару (рафинаду) и 1 кварты воды, остудить слегка, смѣшать со спиртомъ, дать устояться въ теченіи 48 часовъ, затѣмъ процѣдить сквозь бѣлую фланель, разлить въ бутылки, хорошо закупорить и засмолить.

Чтобы приготовить розовый ликеръ нужно въ ту же самую пропорцію спирту и сахару, вмѣсто апельсиновыхъ или лимонныхъ корокъ, влить нѣсколько капель розоваго масла и подкрасить ликеръ конпенилью. Розовый ликеръ можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: собрать только что распустившіяся розы, срѣзать прочъ бѣлые кончики лепестковъ, сложить въ бутылъ, налить спиртомъ, очищеннымъ раза 3 такъ, чтобы розы только покрылись имъ, подержать на солнцѣ 3 дня, слить, налить на свѣжіе розовые листья и такъ повторить раза 3; потомъ процѣдить сквозь бѣлую фланель. Чтобы придать ликеру розовый цвѣтъ, нужно влить въ него нѣсколько капель витріоля. Вливать витріоль нужно не сразу, а по каплѣ, взбалтывая

каждый разъ, чтобы не перелить отчего ликеръ сдѣлается кислымъ. $\frac{1}{2}$ ведра спирта, настоеннаго на розовыхъ листьяхъ, развести сыропомъ, приготовленнымъ изъ 6 стакановъ розовой воды и 6 ф. сахара, размѣшавъ, перелить сквозь фланель въ бутылки, закупорить, засмолить.

1730. Ликеръ ванилевый. Влить въ бутылъ гарнецъ спирту четыре раза очищеннаго и 3 стак. воды, всыпать 2 золот. ванили, 3 цѣлыхъ гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золот. вымытой, не толченой корицы, держать на солнцѣ двѣ недѣли, процѣдить сквозь фланель, развести сыропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 ф. сахара, процѣдить сквозь фланель въ бутылки, закупорить.

1731. Ликеръ изъ земляники. Самую свѣжую зрѣлую земляничку перебрать, чтобы не было листьевъ и корешковъ, всыпать въ бутылъ, налить спиртомъ такъ, чтобы ягоды только покрылись имъ, поставить на 2 дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить черезъ фланель. Одновременно всыпать въ чашку или миску 5 стак. перебранной земляники, налить 3 стак. воды, закрыть, дать постоять тоже дня два, слить. Взять этой земляничной воды 3 стак., всыпать 6 ф. сахара, вскипятить раза 2—3, слегка остудить, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ведра спирту, настоеннаго на земляничкѣ.

1732. Ратафія (сладная водка). Столочь въ каменной ступкѣ $1\frac{1}{2}$ гарнца вишенъ вмѣстѣ съ косточками, переложить въ бутылъ, налить 4 квартами очищеннаго спирта, положить 1 лотъ корицы, $\frac{1}{2}$ лота ваннли, 6 шт. гвоздики, заткнуть плотно пробкой, держать на солнцѣ цѣлый мѣсяцъ; потомъ процѣдить сквозь салфетку, выжать; 3—4 ф. сахара, чуть смочить водою, поставить на плиту, чтобы сахаръ распустился совершенно, смѣшать съ ратафіей, процѣдить сквозь очень частое полотно или бѣлую фланель, перелить въ бутылки.

1733. Ратафія померанцовая или лимонная. Срѣзать какъ можно тоньше желтую кожицу съ 15 померанцовъ или лимоновъ, сложить въ бутылъ, налить 8 штофами бѣлаго францвейна или рейнвейна, закрыть пробкой, поставить въ теплое мѣсто на сутки, потомъ слить черезъ салфетку, хорошо отжать, смѣшать съ выжатымъ сокомъ лимоновъ или померанцевъ, процѣдить и полученную жидкость смѣшать съ равнымъ количествомъ очищеннаго спирта и сахаромъ ($\frac{3}{4}$ ф. на 1 штофъ).

1734. Караибская ратафія. Положить въ бутылъ 3 лота корицы, $1\frac{1}{2}$ лота имбирю, $\frac{3}{4}$ лота гвоздики, $\frac{3}{4}$ лота мушкатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ лота мушкат. цвѣта, $\frac{1}{4}$ лота кайенскаго перцу, влить 3 штофа очищеннаго спирту, закрыть хорошо пробкой, дать стоять двѣ недѣли; потомъ процѣдить сквозь салфетку, отжать. 6 ф. сахару расколотъ на куски, сложить въ тазикъ, смочить хорошо водою, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока сдѣлается коричневымъ; развести 6 ф. воды, смѣшать съ ратафіей, закрыть бутылъ, дать устояться, перелить въ бутылки, процѣживая сквозь очень плотное полотно.

1735. Ратафія изъ персиновыхъ косточекъ. Персиковыя косточки истолочь, наполнить ими бутылъ на половину, налить самой лучшей французской водкой, заткнуть бутылъ пробкой, поставить на солнце или на горячую печь на 5 недѣль; по истеченіи этого времени слить, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и когда онъ распустится совершенно, перелить въ бутылки, процѣживая его сквозь частое полотно. На бутылку ратафіи взять 1 ф. сахара. Если ратафія окажется слишкомъ крѣпкой, то изъ сахара и 1 стак. кипятку приготовить сиропъ, влить въ ратафію, смѣшать.

1736. Ратафія кардамонная. Влить въ бутылъ $\frac{1}{4}$ ведра спирта, всыпать въ нее 16 золот. крупно толченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2 недѣли, процѣдить. Сварить сиропъ изъ 3 стакановъ воды и 2 ф. сахара, снимая пѣну и въ горячій сиропъ вливать настоянный спиртъ, размѣшивая ложкою, процѣдить сквозь фланель въ бутылъ, закупорить покрѣпче, поставить въ теплое мѣсто на недѣлю, а когда совершенно устоится, осторожно слить чистую водку, разлить въ бутылки.

1737. Водна малороссійская запеканна. Взять бутылъ толстаго стекла, влить въ нее 4 штофа хорошей водки, передвоенной на сухихъ лимонныхъ коркахъ; 2 мушкат. орѣха натереть на теркѣ, 12 золот. корицы, 5 золот. бадьяну, 5 золот. кардамона, 5 золот. мушкат. цвѣта столочь, смѣшать съ мушкат. орѣхомъ, всыпать въ бутылъ, закрыть пробкой, обмазать всю бутылъ крутымъ ржанымъ тѣстомъ толщиной пальца въ 3 и поставить въ печь послѣ хлѣбовъ 4 ночи сряду, а утромъ вынимать, потомъ слить, процѣживая сквозь частое полотно, подсластить, взявъ на каждый штофъ $1\frac{1}{4}$ или 1 ф. сахара.

1738. Водна русская старинная. Влить въ бутылъ $\frac{1}{2}$ ведра хорошей очищенной водки, положить въ нее $\frac{1}{2}$ ф. аниса, $\frac{1}{2}$ ф. англійской мяты, $\frac{1}{2}$ ф. крупно толченыхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить въ теплое мѣсто на 2 недѣли, слить сквозь полотно въ бутылки.

1739. Водна анисовая. На $\frac{1}{2}$ ведра очищенной водки взять 1 горсть хорошаго чистаго аниса, $1\frac{1}{2}$ золот. крупно толченой корицы, $1\frac{1}{2}$ золот. гвоздики, 3 золот. лимонной цедры, все это всыпать въ бутылъ, дать хорошо настояться и далѣе поступать какъ сказано выше. На сиропъ: 5 стак. воды и 4 ф. сахара.

1740. Водна французская. Черный ржаной хлѣбъ порѣзать тонкими ломтиками, хорошо высушить въ легкой печкѣ такъ, чтобы они зарумянились до темнаго цвѣта, столочь, налить очищенной водкой, поставить на сутки въ теплое мѣсто, дать настояться, а потомъ передвонть. На бутылку водки взять 16 золот. сахара.

1741. Ратафія изъ ягодъ туты. Самыя зрѣлыя черныя ягоды туты (шелковичное дерево) размять ложкой, выжать сокъ, смѣрить, смѣшать съ такимъ

же количествомъ очищеннаго спирта, подсластить, взявъ на каждый штофъ по 16 золот. сахара.

1742. Наливка изъ вишенъ малороссійская. Самыя спѣлыя черныя вишни перебрать, чтобы не было листьевъ и стебельковъ, разложить на деревянные доски не толстымъ слоемъ, всунуть ихъ въ русскую печь въ самый вольный духъ, чтобы вишни чуть проявились, остудить, наполнить ими бутылъ или боченокъ до верха, встряхивая почаще, чтобы вошло какъ можно больше ягодъ, налить очищенной водкой или спиртомъ, поставить въ сухой погребокъ на 12 дней; слить всю водку въ бутылъ, а на ягоды налить водки во второй разъ, дать настаиваться въ продолженіе 20 дней, слить настойку въ ту же бутылъ, налить ягоды водкой въ третій разъ, дать стоять 6 недѣль, слить, выжать ягоды, смѣшать съ прежде слитой наливкой, подсластить такъ: всю наливку вылить въ кастрюлю, (эмальрованную) всыпать сахаръ, разсчитывая по $\frac{3}{4}$ ф. на каждую бутылку, закрыть крышкой, поставить на огонь, держать до тѣхъ поръ, пока начнетъ чуть закипать, сейчасть же снять, дать остыть, не снимая крышки, разлить въ бутылки черезъ воронку покрытую бѣлой ватой или фланелью, закупорить, засмолить.

1743. Наливка изъ липовыхъ цвѣтовъ. Рано утромъ въ солнечный день набрать липовыхъ цвѣтовъ безъ листьевъ, наполнить ими бутылъ до $\frac{2}{3}$, налить хорошей водкой или спиртомъ, завязать плотной холщевой тряпочкой, поставить на солнце на 12 дней; потомъ слить жидкость, цвѣты слегка выжать, процѣдить сквозь полотно, подсластить, взявъ по $\frac{3}{4}$ ф. сахара на каждую бутылку.

1744. Наливка изъ яйвы. Совершенно зрѣлую айву вымыть, обтереть полотенцемъ, порѣзать, не снимая кожицы, на маленькіе кусочки, смѣячки выбросить прочь, сложить въ бутылъ съ широкимъ горлышкомъ, наполнивъ ее до $\frac{2}{3}$, налить очищенной водкой или спиртомъ, завязать плотной холщевой тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто въ комнатѣ, но не на солнце, взбалтывая бутылъ въ первое время черезъ 3—4 дня, а затѣмъ черезъ недѣлю, оставить мѣсяца на 2, слить, процѣдить, подсластить и т. д.

1745. Запеканка изъ черной смородины. Взять большой поливонный горшокъ, просверлить внизу на вершокъ отъ дна небольшое отверстіе, плотно закрыть его деревяннымъ колышкомъ; ягоды самыя зрѣлыя, не лежалыя и не мятыя перебрать, наполнить ими горшокъ до половины, налить до краевъ хорошимъ пѣннымъ виномъ, закрыть деревянной пробкой, обернутой въ холстинку, замазать тѣстомъ, поставить въ русскую печь, вытопленную какъ для хлѣбовъ, на 3—4 часа, вынуть изъ печки, дать остыть, осторожно вынуть изъ отверстія колышекъ, дать стечь жидкости, процѣдить черезъ полотно. Выжимать ягоды не слѣдуетъ. Всыпать въ наливку очень мелкаго сахара по $\frac{3}{4}$ ф. на бутылку, а когда весь распустится, перелить въ бутылки, закупорить. Точно такъ же готовится запеканка изъ вишенъ.

1746. Наливка изъ черемухи. Самую спѣлую, собранную въ ясный день черемуху разсыпать рѣдко на толстыя простыни, дать лежать дня 3, потомъ разложить ягоды на большія рѣшета или деревянные доски, поставить въ русскую печь въ самый вольный духъ, чтобы ягоды только провяли, вынуть, истолочь, всыпать въ бутылъ, наполнивъ до $\frac{3}{4}$, налить полную хорошо очищенную водкою, дать стоять не менѣе 6 недѣль, слить, подсластить, процѣдить въ бутылки. Эта наливка очень вкусна. На 1 бутылку наливки взять $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара.

1747. Наливка изъ вишенъ. Спѣлыя вишни перебрать, разсыпать на рѣшета, провялить на солнцѣ или въ печи въ самомъ вольномъ духу, наполнить ими бутылъ до $\frac{2}{3}$, налить очищенной водкой, завязать бутылъ холщевой тряпочкой, поставить на солнце недѣль на 6. Чѣмъ больше ягодъ и чѣмъ дольше настаивается наливка, тѣмъ она вкуснѣе.

1748. Наливка изъ черной смородины. Ягоды перебрать, (сухой цвѣтъ обрѣзать не нужно) наполнить бутылъ до $\frac{2}{3}$, налить очищенной водкой, обвязать плотной тряпочкой, поставить на солнце и т. д. Точно такъ же готовится наливка изъ малины, крыжовника, красной смородины. Самыя лучшія наливки изъ вишенъ, малины, черной смородины, морошки и черемухи.

1749. Наливка изъ разныхъ ягодъ. Ягоды: вишни съ косточками, черную, красную смородину, кизиль, крыжовникъ или шиповникъ перебрать на чисто, всыпать въ бутылъ, наполнивъ ими до $\frac{2}{3}$, налить полную, если не французской водкой, то непременно самой крѣпкой очищенной или очищеннымъ спиртомъ, завязать бутылъ плотной холщевой тряпочкою, поставить въ теплое мѣсто или на солнце мѣсяца на два, взбалтывая черезъ 2—3 сутокъ. Когда все ягоды побѣлѣютъ, слить жидкость, процѣдить сквозь фланель, подсластить, взявъ на 1 бутылку наливки $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара. Подсластить такъ: сахаръ столочь, всыпать весь въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, только хорошо смочить наливкой, поставить на огонь, мѣшать постоянно, чтобы не пригорѣло, и какъ только сахаръ распустится, снять съ огня, смѣшать съ остальной наливкой, перелить въ бутылки.

1750. Пуншъ холодный. Взять 1 бутылку хорошаго рома, влить въ него 6 стак. кипятку, положить цедру съ 2 большихъ лимоновъ, стертую на 2 ф. сахара, выжать туда же сокъ изъ 2 лимоновъ, вскипятить раза 3, остудить, а передъ подачей поставить на ледъ. Выйдетъ 12—13 стак. средней величины.

1751. Пуншъ со взбитыми желтками. Растереть добѣла самые свѣжіе желтки съ мелко толченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ; вскипятить хорошую малагу, развести горячею желтки, подливая ее понемногу, и не переставая мѣшать, затѣмъ взбить вѣнникомъ какъ сабаюнъ и подать горячій. На 12 стак. нужно: $\frac{1}{3}$ стак. мелкаго сахара, 12 желтковъ и 8 стак. малаги.

1752. Пуншъ холодный съ померанцемъ. 2 ф. сахара расколоть небольшими кусками, стереть имъ цедру съ 1 лимона и 1 померанца, сложить въ

миску, выжать сокъ изъ 6 лимоновъ и 4 апельсиновъ, влить 3 бутылки рейнвейну и 1 бутылку араку или хорошаго бѣлаго рому, мѣшать, пока сахаръ распустится совершенно, подать холодный въ стаканахъ.

1753. Пуншъ съ виномъ. Смѣшать 2 бут. рейнскаго вина бѣлаго, 2 бут. краснаго, 1 бут. араку или бѣлаго рому, 2 бут. кипятку (6 стак.) съ 2 ф. мелкаго сахара, поставить на плиту и какъ только начнетъ чуть закипать, снять съ огня, остудить, не снимая крышки съ кастрюли.

Или на 2 бутылки краснаго вина влить $\frac{1}{2}$ бут. араку, $\frac{1}{2}$ бут. воды и около 2 ф. сахара. Вино, воду и сахаръ вскипятить и когда сверху покажется бѣлая пѣна, отставить, влить аракъ, опять поставить на огонь, держать, пока покажется пѣна.

1754. Пуншъ горячій. Стереть на сахаръ цедру съ 1 большого лимона, сложить въ чашку, выжать на него сокъ изъ 2 лимоновъ; когда сахаръ распустится совершенно, процѣдить сквозь частое ситечко. 1 ф. сахару поколоть небольшими кусками, сложить въ миску, налить $\frac{2}{3}$ бут. кипятку, размѣшать, влить $\frac{3}{4}$ бут. рому, $\frac{3}{4}$ бут. французской водки, лимонный сокъ, поставить на плиту, разогрѣть какъ можно сильнѣе, но не кипятить, разлить въ чашки и подать горячій.

1755. Глинтвейнъ. Влить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ бут. краснаго вина, положить цедру съ 1 померанца и одного лимона, $\frac{1}{8}$ лота гвоздики, $\frac{1}{4}$ лота корицы, $\frac{1}{4}$ мушкатнаго орѣха, 1 ф. сахару, влить $\frac{1}{4}$ бут. рому, вскипятить и подать горячій. Корицу поломать кусочками, мушк. орѣхъ натереть на теркѣ, гвоздику оставить цѣлою; завязать все это въ тонкую кисею, опустить въ глинтвейнъ; подавая, вынуть прочь.

1756. Бишофъ холодный. Срѣзать очень тонко безъ бѣлой мякоти цедру съ двухъ лимоновъ, налить стаканомъ киршвассера, дать хорошо настояться, процѣдить; $\frac{1}{4}$ ф. сахара распустить въ 2 бут. бѣлаго вина, смѣшать съ киршвассеромъ. Подается полузамороженный или съ кусочками льда.

1757. Бишофъ иначе. $\frac{1}{2}$ ф. сахара распустить въ 2 бут. краснаго вина, влить $\frac{3}{4}$ бут. араку или рому, положить $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, $\frac{1}{2}$ лота корицы, перелить въ бутылъ, поставить въ теплое мѣсто на 24 часа; потомъ процѣдить сквозь частое полотно, разлить въ бутылки.

1758. Еще глинтвейнъ. Влить въ кастрюлю 1 бут. хорошаго медоку, 3 стак. воды, 1 бутылку рому, положить 30 зеренъ гвоздики, 30 шт. кардамона, палочку корицы, немножко мушкатнаго цвѣта, вскипятить, разлить въ стаканы черезъ ситечко и подать горячій.

1759. Финдлянскій напитокъ лампопо. Порѣзать тонкими ломтиками десяти копеечный кисло-сладкій хлѣбъ безъ цуката, высушить ихъ хорошенъко, сложить въ миску. Размѣшать съ цедрой съ двухъ лимоновъ, стертой на

1½ стак. сахара, 3 бутылки лучшаго бѣлаго пива, процѣдить и за ½ часа до подачи, вылить на сухари, процѣдить еще разъ. Оставшіеся сухари можно скушать—они очень вкусны.

1760. Кардиналь ананасный. Очистить ананасъ какъ для ѣды, порѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, присыпать очень мелкимъ сахаромъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Корки ананасныя сложить въ тазикъ или кастрюлю, налить горячей водой такъ, чтобы корки покрылись ею, закрыть крышкой, проварить, процѣдить, остудить, смѣшать съ сахаромъ, рейнскимъ виномъ, шампанскимъ, разлить въ красивые, съ широкими горлышками, графины, опустить кусочки ананаса, подать. На бутылку вина взять 12—16 лотовъ сахара.

1761. Кардиналь апельсиновый. Срѣзать какъ можно тоньше кожицу съ одного большого апельсина, сложить въ чашку, налить немного теплой воды, дать стоять часа 3, процѣдить, смѣшать съ 1 бут. бѣлаго и 1 чайнымъ стак. краснаго вина, ¾ ф. сахара, опустить хорошо очищенные отъ бѣлой мякоти ломтики отъ 2 апельсиновъ. При желаніи можно влить шампанскаго.

1762. Оранжадъ. Влить въ миску 3 бутылки остуженной кипяченой воды, положить желтую кожицу безъ бѣлой мякоти, срѣзанную съ 3 апельсиновъ, выжать туда же сокъ изъ 4 лимоновъ и 12 апельсиновъ, поставить въ теплое мѣсто на 3 часа, процѣдить, подсластить, взявъ на каждую бутылку 12—16 лотовъ сахара.

1763. Лимонадъ. Поколотъ небольшими кусками 1 ф. сахара, сложить въ кастрюлю, влить 1 стак. воды, поставить на плиту, варить какъ сиропъ, снимая пѣну, остудить, смѣшать съ цедрой, снятой на сахаръ, сокомъ изъ 4—6 лимоновъ, смотря по величинѣ и 2 бут. остывшей кипяченой воды, процѣдить. Подается холоднымъ. Точно такъ же приготавливается питье изъ апельсиновъ.

1764. Оршадъ. 1 ф. сладкаго и 20 зеренъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, столочь очень мягко, подливая понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, развести 8 стак. холодной кипяченой воды, выжать хорошенько, всыпать отруби опять въ ступку, перетолочь хорошенько еще разъ, влить 2 стак. воды, процѣдить, смѣшать съ ¾ ф. мелкаго сахара. Хорошо влить въ оршадъ 1 столов. лож. воды померанцовыхъ цвѣтовъ.

1765. Шоколадъ. Нужно шоколадъ стереть въ порошокъ; на каждую чашку берется ½ стак. цѣльнаго молока и 1½—2 лота шоколаду. Молоко вскипятить, всыпать натертый шоколадъ, поставить на плиту, постоянно мѣшать, согрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, если нужно, прибавить мелкаго сахара, разлить въ чашки; сверху положить по стол. лож. густо сбитыхъ, какъ для крема, сливокъ и подать. Или желтки растереть съ сахаромъ добѣла, смѣшать съ натертымъ шоколадомъ, развести вскипя-

ченнымъ теплымъ молокомъ, поставить на плиту, бить вѣнчикомъ, пока поднимется пѣна, но не давать кипѣть, разлить въ чашки и подать. На 6 чашекъ взять: 3 стак. цѣльнаго молока, ¼ ф. шоколада, 3 желтка, 5 кусковъ сахару. Шоколадъ можно варить и на водѣ; въ такомъ случаѣ нужно взять на каждую чашку не менѣе 3 лотовъ шоколада.

1766. Питье изъ клюквы. Клюкву перебрать, перемыть въ холодной водѣ, размять ложкой хорошенько, развести водой, процѣдить, положить сахару по вкусу. 1 ф. клюквы, 1 ф. сахара на 6 стак. воды. Или 1 ф. перемытой клюквы, разварить съ 6 стак. воды и кусочкомъ ванили, размять ягоды, процѣдить, выжать, смѣшать съ 1 ф. сахара.

1767. Питье изъ земляники или малины. Насыпать немного болѣе ½ бутылл земляники или лучше малины, налить остывшей кипяченой водой, поставить на ледъ. Черезъ 3—4 дня воду слить, процѣживая черезъ частое полотно, подсластить, взявъ на каждую бутылку 3—4 лож. мелкаго сахара.

1768. Силебубъ. (старинный рецептъ). Смѣшать ½ бутылки самыхъ густыхъ сливокъ съ ½ бут. хорошаго бѣлаго вина, лимонной цедрой, снятой на ½ ф. сахара, сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ, поставить въ ледъ и бить метелкой или вѣнчикомъ, пока не обратится въ густую пѣну. Подать въ чашкахъ.

1769. Лимонный сиропъ для питья. Взять 2 ф. сахара, поколотъ его кусками, стереть на нихъ цедру съ 4—5 лимоновъ, смотря по величинѣ, сложить въ чашку или миску, выжать на него сокъ изъ лимоновъ, мѣшать, пока весь сахаръ распустится и превратится въ густой сиропъ, процѣдить сквозь кисею, перелить въ бутылку, хорошо закупорить, засмолить, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. На стаканъ воды достаточно 2 лож. сиропа.

1770. Сокъ изъ арбузовъ. Совсѣмъ зрѣлые красные арбузы разрѣзать пополамъ, всю мякоть вынуть, сѣмена выбрать прочь, сложить въ чашку; остальное все порѣзать кусками, сложить въ мѣдный луженый котелъ или большую кастрюлю, поставить на плиту, не прибавляя воды, варить 3 часа, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло, слегка остудить, процѣдить, перелить сокъ въ чистую кастрюлю, опустить въ него арбузную мякоть, опять поставить на легкій огонь, варить 5 часовъ, безпрестанно мѣшая. Когда сокъ начнетъ сгущаться, поставить на самый слабый огонь или на край плиты, дать остыть и устояться, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Этотъ сокъ очень похожій на виноградное вино чрезвычайно приятенъ на вкусъ и можетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ нѣсколько лѣтъ. Изъ 36 арбузовъ средней величины выходитъ готоваго сока не менѣе ½ ведра.

1771. Лимонная водица. Стереть на 8 ф. сахара, поколотога на куски, цедру съ 10 лимоновъ, всю бѣлую кожицу срѣзать дочиста, лимоны порѣзать кружками, выбрать всѣ сѣмечки до самаго маленькаго, сложить въ бу-

тыль съ широкимъ горлышкомъ, налить 12 бутылокъ теплой отварной воды, 2 штофа французской водки, 1 ложку хорошихъ бѣлыхъ дрождей, всыпать сахаръ, взболтать, поставить на солнце или въ теплое мѣсто, если дни пасмурные. Когда начнеть хорошо бродить, вынести на ледъ на 12 сутокъ, потомъ процѣдить сквозь фланель, слить въ чистую бутылъ, поставить въ ледъ на 1 сутки, разлить въ бутылки, закупорить обвязать пробки проволокой, положить въ погребъ въ песокъ. Черезъ недѣлю можно употреблять

1772. Лимонная водица иначе. 5 ф. сахара поколотъ на куски, стереть на нихъ цедру съ 10 лимоновъ, срѣзать всю бѣлую мякоть, порѣзать лимоны кружками, выбрать всѣ сѣмички, сложить въ большую чашку съ сахаромъ, влить 16 бут. кипятку, дать остыть до температуры парного молока, положить 1 ф. перебраннаго и перемытаго хорошаго желтаго изюма и 1 ложку хорошихъ дрождей, взболтать, поставить въ теплое мѣсто, а когда вода начнеть бродить, вынести на ледъ на 12 сутокъ, потомъ осторожно разлить черезъ фланель или полотно въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ въ песокъ. Черезъ недѣлю водица готова.

1773. Изюменная водица. Чисто перебрать, вымыть, мелко порѣзать, а еще лучше истолочь въ деревянной ступкѣ 10 ф. желтаго изюма, налить 3 ведрами кипятку, накрыть, поставить въ теплое мѣсто на три дня; на четвертый вымѣшавъ хорошенъко, дать устояться, процѣдить черезъ частое полотно, влить 2 золотника разваренаго осетроваго клею, слить въ чистый сухой боченокъ, поставить въ погребъ на 3 недѣли. По истеченіи этого времени взять чистыя бутылки, сполоснуть каждую французской водкой, всыпать по столовой ложкѣ мелкаго сахара, влить по 1 рюмкѣ сантуринскаго вина, наполнить изюмной водой, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ въ песокъ.

1774. Другимъ манеромъ. Перебрать, вымыть, 3½ ф. изюма, всыпать въ ведерный боченокъ, налить 1 ведро холодной сырой воды, положить цедру съ 2 лимоновъ и порѣзанные тоненькими ломтиками лимоны безъ сѣмечекъ и бѣлой мякоти, влить хорошихъ крупныхъ дрождей 1½ столов. ложки, размѣшавъ, поставить въ теплой комнатѣ на три дня, взбалтывая каждый день. Когда начнеть бродить, вынести на ледъ на 12 дней; потомъ разлить въ бутылки черезъ полотно, хорошенъко закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ погребѣ. Черезъ 2 недѣли можно употреблять. Чтобы узнать готова ли водица, нужно положить въ стаканъ ложку мелкаго сахара, налить водицы изъ бутылки, размѣшавъ и, если она готова, то будетъ пѣниться какъ сода, смѣшанная съ кислотой.

1775. Водица имбирная. Взять 3 лота бѣлаго имбиря, столченаго въ порошокъ, 7 лотовъ кремортатора, 6 ф. мелкаго сахара, цедру, срѣзанную съ 6 лимоновъ, порѣзанные ломтиками лимоны безъ сѣмечекъ и бѣлой мякоти, сложить въ большой мѣдный хорошо вылуженный котелъ или кастрюлю, на-

лить 10 бутылокъ воды, поставить на огонь, кипятить ¼ часа, часто мѣшая деревянной лапаточкой, снять съ огня, перелить въ притовленную кадочку, дать бродить часовъ 10; потомъ осторожно перелить въ бутылки, процѣживая сквозь плотное полотно, хорошенъко закупорить, засмолить. Черезъ недѣлю можно употреблять. Если эта водица хорошо приготовлена, она играетъ какъ шампанское.

1776. Водица изъ айвы. Всыпать въ большой котелъ 5 ф. сахара, влить на него 1½ ведра воды, поставить на огонь, кипятить, пока останется 1¼ вед. вылить этотъ сиропъ въ крупный дубовый боченокъ непременно съ желѣзными обручами, дать остыть до температуры парного молока. Взять 12—13 штукъ самой зрѣлой крупной айвы, разрѣзать каждую на 8—10 частей, не снимая верхней кожицы, сѣмички вынуть прочь, опустить въ боченокъ съ сиропомъ, влить туда же ⅓ стак. самыхъ лучшихъ бѣлыхъ дрождей, 2 чайн. стак. французской водки, дать бродить 5—6 часовъ, считая съ того времени какъ начнется броженіе, вынести на ледъ на 2 недѣли. По истеченіи этого времени осторожно слить жидкость, процѣдить сквозь частое полотно, перелить въ бутылки отъ шампанскаго, опустить въ каждую по изюменкѣ, хорошенъко закупорить, засмолить, положить бокомъ въ песокъ и держать зимой въ погребѣ, а лѣтомъ на льду въ ящикѣ съ пескомъ.

1777. Водица брусничная. Четверикъ ягодъ спѣлой брусники перебрать хорошенъко, сполоснуть въ холодной водѣ, половину ихъ всыпать въ муравленный горшокъ, закрыть плотно, поставить на ночь въ русскую печь послѣ хлѣбовъ; поутру вынуть изъ печки, протереть ягоды сквозь сито, выложить въ боченокъ, всыпать туда же и остальные ягоды, влить 3 ведра воды, 1 стак. хорошихъ густыхъ дрождей, размѣшавъ, поставить въ теплое мѣсто, а когда начнеть хорошо бродить, вынести на 12 сутокъ въ ледъ, затѣмъ процѣдить сквозь частое полотно, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, вынести въ погребъ, въ песокъ. Черезъ 2 недѣли водица готова къ употребленію.

1778. Водица изъ разныхъ ягодъ. 8 штофовъ воды вскипятить, остудить, вылить въ бутылъ, прибавить 2 штофа французской водки, всыпать 10 ф. какихъ угодно ягодъ, обвязать плотной холщевой тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто и взбалтывать каждый день. Когда всѣ ягоды поднимутся наверхъ, слить жидкость въ другую бутылъ, не выжимая ягодъ, всыпать 10 ф. мелко толченаго сахара, хорошо взболтать, чтобы сахаръ распустился, дать стоять спокойно 12 часовъ; потомъ поставить бутылъ въ ледъ на 12 часовъ, чтобы жидкость хорошо отстоялась, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, обвязавъ пробки проволокой, положить въ погребъ въ песокъ. Черезъ мѣсяцъ можно употреблять. Точно такъ же готовится водица изъ кислыхъ яблокъ, которыя нужно порѣзать маленькими кусками не снимая кожицы; сердцевинки прочь.

1779. Водича изъ цвѣтовъ бузины. Сварить сиропъ изъ 9 ф. сахара и 11 штофовъ воды, постоянно снимая пѣну, чтобы сиропъ былъ совершенно чистый, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца только что расцвѣтшихся цвѣтовъ бузины, вскипятить нѣсколько разъ, часто мѣшая, снять съ огня, дать остыть совершенно, влить черезъ кисейку сокъ изъ 7 лимоновъ и $\frac{1}{2}$ стак. хорошихъ бѣлыхъ дрождей, перелить въ крѣпкій боченокъ, всыпать $2\frac{1}{2}$ ф. перебранаго изюма безъ косточекъ, закрыть плотнѣе отверстие, отнести въ холодный погребъ, а черезъ 6 мѣсяцевъ разлить въ бутылки, хорошо закупорить, засмолить и держать въ сухомъ мѣстѣ въ песокѣ.

1780. Водича изъ черной смородины. Взять хорошій крѣпкій, ведерный боченокъ, наполнить его сѣклымъ, перебранными ягодами черной смородины, влить 1 бут. хорошаго бѣлаго вина, налить совершенно полный остывшей вскипяченной водой, закупорить хорошенько, поставить на ледъ на двѣ недѣли, а затѣмъ начать употреблять, доливая всякій разъ остывшей вскипяченной водой взятое количество, а когда будетъ выпита половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, влить еще 1 бут. бѣлаго вина и такъ продолжать, придерживаясь той же пропорціи.

1781. Водича изъ молодыхъ листьевъ черной смородины. Двухведерный боченокъ насыпать полный, не встряхивая и не набивая, молодымъ листомъ черной смородины, положить порѣзанные ломтиками очищенные отъ кожицы и бѣлаго мяса 5 большихъ лимоновъ безъ сѣмечекъ, всыпать $4\frac{1}{2}$ ф. мелко истолченаго и просѣянаго сахара, налить отварной холодной водой, размѣшать хорошенько, поставить въ теплой комнатѣ на сутки, взбалтывая какъ можно чаще. Затѣмъ влить въ боченокъ $\frac{1}{2}$ чашки самыхъ лучшихъ дрождей, а когда начнется броженіе, вынести на ледъ на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки сквозъ частое полотно, закупорить, засмолить и держать на льду въ ящикѣ, положивъ бутылки бокомъ.

1782. Яблочное питье съ медомъ. Кислые нележалые яблоки нарѣзать маленькими кусочками, выбросивъ сердцевинны, но не снимая кожицы, наполнить ими бутылъ до $\frac{3}{4}$, налить полную бутылъ самымъ свѣжимъ, чистымъ медомъ, закупорить, засмолить, поставить въ холодный погребъ на цѣлый годъ. Чѣмъ холоднѣе температура, тѣмъ лучше, только бы не замерзло. Черезъ годъ употреблять.

1783 Водича изъ разныхъ ягодъ (маседуанъ). Влить въ бутылъ 7 штофовъ чистой сырой воды, всыпать 7 ф. очень мелко истолченаго и просѣянаго сахара, размѣшать и когда сахаръ растаетъ совершенно, всыпать 7 ф. разныхъ ягодъ и фруктовъ какъ то: вишенъ, черной смородины, малины, крыжовника, дыни, персиковъ, абрикосовъ, ананасовъ, всего по равной части или болѣе того фрукта, который больше нравится, влить 2 бутылки французской водки, взболтать хорошенько, обвязать бутылъ чистой холщевой тряпкой, поставить на солнце на 12 сутокъ, размѣшивая осторожно, чтобы не раздавить ягодъ, каждое утро тонкой деревянной палочкой. На двѣнад-

цатые сутки ягоды начнутъ переходить снизу вверхъ и на оборотъ; тогда нужно жидкость слить черезъ плотную холстину, не выжимая ягодъ, перелить въ другую бутылъ и поставить на ледъ на 3 сутокъ, чтобы хорошо устоялось, разлить осторожно въ бутылки, процѣживая сквозъ полотно, сложенное вдвое, но не черезъ вату. Такъ какъ эта водича очень крѣпкая и пѣнится какъ шампанское, то нужно взять бутылки непременно отъ шампанскаго, иначе всѣ полопаются, наливая ихъ не полныя, закупорить какъ можно крѣпче машинкой, если есть, или забивая пробки деревянной колотушкой, чтобы не выскочили, обвязать ихъ проволокою или тонкою пеньковой веревочкой, облить смолою и поставить въ холодное мѣсто въ песокъ, перевернувъ бутылки вверхъ дномъ. Если черезъ 2 мѣсяца которая нибудь бутылка лопнетъ,—значить, водича готова и ее можно употреблять. Ягоды и фрукты должны быть самые зрѣлые и свѣжіе.

1784. Пуншъ горячій. Стереть на сахаръ цедру съ 1 лимона и съ 1 апельсина. Смочить холодной водой 1 ф. сахара въ кускахъ, положить въ миску или вазу, выжать на него сокъ изъ 1 лимона и изъ 1 апельсина, влить бутылку рома и бутылку коньяку, размѣшать хорошенько, чтобы весь сахаръ разошелся, зажечь и когда достаточно согрѣется, погасить и подавать. Можно прибавить 1 стак. какого нибудь ягоднаго сиропа, всего лучше вишневаго.

ОТДѢЛЕНИЕ XVI.

Кушанья грузинскія, армянскія, гурійскія.

А. Супы, рыбы.

1785. Бозбани.
 1786. Бозбани купта.
 1787. Комшинъ.
 1788. Базартма.
 1789. Супъ татаре-ахнэ.
 1790. Бургулить.
 1791. Супъ изъ свинины.
 1792. Чихиртма изъ баранины.
 1793. Супъ изъ гуся, курицы или индѣйки.
 1794. Шилаплав изъ баранины или курицы.
 1795. Супъ изъ говядины.
 1796. Супъ изъ сомовины.
 1797. Супъ изъ грибовъ.
 1798. Супъ кизилловый.
 1799. Супъ изъ сатацурн.
 1800. Супъ изъ мухад (горохъ).
 1801. Супъ изъ краснаго лабіо.

1802. Лобіо зарбабиса.
 1803. Лобіо съ имбиремъ и перцемъ
 1804. Супъ изъ чечевицы.
 1805. Супъ изъ ежевики.
 1806. Супъ изъ ежевики сладкій.

Б. Рыбы.

1807. Лососина.
 1808. Лососина жареная.
 1809. Осетрина холодная.
 1810. Форель съ соусомъ изъ кизила.
 1811. Форель запеченая.
 1812. Визига.
 1813. Судакъ со сметаной.
 1814. Судакъ съ соусомъ.
 1815. Сазанъ съ соусомъ холодный.
 1816. Лососина подъ соусомъ.
 1817. Лещъ холодный.
 1818. Гупта изъ раковъ.
 1819. Судакъ съ соусомъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XVII.

Домашняя птица, дичь и мясныя кушанья.

А. Домашняя птица, дичь.

1820. Индѣйка или курица подъ соусомъ.
 1821. Курица съ кишмишемъ и зиринками.
 1822. Гусь съ кизиломъ.
 1823. Холодный гусь или курица.
 1824. Курица съ рисомъ и кишмишемъ.

1825. Цыплята или голуби жареные.
 1826. Цыплята жареные по-татарски.
 1827. Фазанъ жареный съ лукомъ.
 1828. Гурулить.
 1829. Заяцъ жареный.
 1830. Куропатки жаренныя.
 1831. Куропатки жаренныя по-гурійски.
 1832. Утка жареная по-гурійски.
 1833. Дикія курочки жаренныя.

Б. Мясныя кушанья.

1834. Шашлыкъ чахаблн.
 1835. Кабаби.
 1836. Мула-кабаби.
 1837. Отварная лопатка баранины.
 1838. Баранина жареная.
 1839. Телятина жареная на вертелѣ.
 1840. Хариса изъ говядины или баранины.

1841. Каурма изъ свинины или баранины.
 1842. Толма.
 1843. Жареный баранин и телячій гусакъ.
 1844. Филей жареный.
 1845. Грузинское жаркое съ бадраджанами.
 1846. Телячьи пожки по-грузински.
 1847. Мадопп.
 1848. Чабуреки (татарскіе пирожки).

ОТДѢЛЕНИЕ XVIII.

Пловъ разныхъ сортовъ, кушанья изъ овощей и разныхъ хлѣбъ.

А. Пловъ разныхъ сортовъ.

1849. Пловъ съ каурмой.
 1850. Пловъ сладкій съ бакалїями.
 1851. Пловъ съ вишнями, кизиломъ.
 1952. Пловъ съ тыквой.
 1853. Пловъ постный.

1867. Грибы жареные.
 1868. Грибы съ лукомъ.
 1869. Круглый горохъ.
 1870. Купта изъ тыквы.

В. Хлѣбъ прѣсный, на дрожжахъ, сдобный.

- Б. Кушанья изъ овощей.
 1854. Зеленые стручки лобіо съ яйцами.
 1855. Борани изъ лобіо съ цыплятами.
 1856. Борани изъ шпината.
 1857. Борани изъ грузинскихъ бадраджановъ.
 1858. Толма изъ айвы.
 1859. Спаржа вареная.
 1860. Арджакли.
 1861. Грантва.
 1862. Свинтри.
 1863. Черемша.
 1864. Жареные сушеные грибы.
 1865. Бадраджаны съ орѣхами.
 1866. Бадраджаны жареные на вертелѣ.

1871. Прѣсный хлѣбъ изъ кукурузной муки.
 1872. Хлѣбъ сдобный на дрожжахъ.
 1873. Назуки по-грузински.
 1874. Хлѣбъ заварной.
 1875. Хлѣбъ сдобный съ сыромъ.
 1876. Хабиэгина.
 1877. Ягло.
 1878. Купатъ постный.
 1879. Армянскій хлѣбъ сладкій.
 1880. Мингрельскій хлѣбъ сладкій.
 1881. Газинаки изъ миндаля.
 1882. Газинаки изъ грецкихъ орѣховъ.
 1883. Грузинское кушанье постное.
 1884. Другимъ манеромъ.

Отдѣленіе XVI.

Кушанья грузинскія, армянскія, персидскія.

Восточная кухня не богата разнообразіемъ; предлагаю все, что есть въ ней лучшаго.

Въ составъ кушаній входятъ травы, которыя на сѣверѣ не растутъ и потому по необходимости приходится замѣнять ихъ зеленью укропа, эстрагона, петрушки, кервеля и майорана.

А. Супы, рыбы, раки.

1785. Бозбаши. Баранину или мясо молодого барашка разрѣзать на куски, хорошенъко перемыть, сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. бараньяго жира, (курдюка) налить холодной воды столько, чтобы мясо покрылось вершка на 4 поставить на огонь. Когда закипитъ, снять пѣну, отставить отъ огня, дать слегка кипѣть. Жиръ вынуть, остудить, мелко порѣзать, опустить опять въ бульонъ, всыпать полную столов. ложку толченаго риса, рубленого лука, соли, дать кипѣть. Когда баранина сварится совершенно, отставить отъ огня кастрюлю, дать остыть такъ, чтобы супъ былъ чуть теплый. Яйца разбить хорошенъко, влить въ супъ; $\frac{1}{2}$ золот. шафрана мелко истолочь, развести бульономъ, вылить въ бозбаши, прибавить разныхъ травъ какъ то: кинзи, тархуна, петрушки, укропа, поставить на огонь, сильно согрѣть, но не кипятить. Чтобы придать кисловатый вкусъ, влить 2—3 лож. соку незрѣлаго винограда, барбариса, кизила или гранатъ.

Выдать: 3 ф. баранины, $\frac{1}{4}$ ф. курдюка, 6 головокъ лука, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, 3 яйца, соли, 1 лож. толчен. риса, $\frac{1}{2}$ чаш. виногради. сока, 1 пучекъ разной травы,

1786. Бозбаши нупта. Баранину или мясо молодого барашка, вымыть, порѣзать мелко, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь и когда закипитъ, снять тщательно пѣну, процѣдить въ чистую посуду, положить мелко изрубленный лукъ, соли поставить опять на огонь, чтобы баранина доварилась совершенно. Между тѣмъ порубить какъ можно мельче $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой баранины съ лукомъ, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, яйцами, кардамономъ, (сѣрымъ) изрубленною зеленью, подблать шарики величиною въ мелкій грецкій орѣхъ, обвалять ихъ въ толченомъ рисѣ, опустить въ кипящій супъ, прибавить мелко порѣзанный курдюкъ, мелко по-

крошенную зелень тархуна (эстрагона) и кинзи, $\frac{1}{2}$ золот. шафрана, разведеннаго бульономъ, дать кипѣть, чтобы фрикадельки сварились.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. баранины, 6 головокъ лука, $\frac{1}{4}$ ф. курдюка, 2 яйца, 4 лож. толч. риса, соли, 6 зеренъ кардамону, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, 1 пучекъ разн. травы, кореньевъ по 1 шт.

1787. Комшитъ. Приготовить бульонъ какъ сказано выше, процѣдить. Спѣлую айву перемыть, порѣзать, не снимая верхней кожицы, пополамъ вдоль, выбрать твердую сердцевину, опустить сейчасъ же въ холодную воду, чтобы не почернѣла. Лукъ очистить, порѣзать тоненькими кружками, поджарить съ масломъ. Айву порѣзать мелко и тоже поджарить въ маслѣ отдѣльно. Когда лукъ и айва будутъ готовы, сложить вмѣстѣ въ кастрюлю, налить приготовленнаго бульономъ. Когда айва и лукъ хорошо уварятся, прибавить сахару, толченой корицы, кардамону, мелко изрубленной зелени кинзи. Этотъ супъ долженъ быть жидкій.

Выдать: 3—4 ф. баранины, 4 айвы, 6 головокъ лука, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, 2 стол. лож. мелк. сахара, по 1 чайн. лож. толчен. корицы и кардамона, 3 лож. изрублен. зелени.

1788. Базартма. Сварить обыкновенный бульонъ изъ баранины; лукъ мелко покрошить, обжарить въ маслѣ докрасна вмѣстѣ съ вареной бараниной, сложить въ кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, положить рубленой зелени кинзи и толченаго перцу, дать кипѣть на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа. Этотъ супъ можно приготовить изъ курицы и другой птицы.

Выдать: 4 ф. баранины, 6 головокъ лука, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 2 лож. рублен. зелени, 6 зеренъ перцу.

1789. Супъ татаре-ахнэ (на скорую руку). Говядину порѣзать небольшими кусками, перемыть, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на огонь, снять пѣну, процѣдить, куски баранины перемыть въ теплой водѣ, опять сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, положить соли, 1 стак. мелко изрубленной зелени нахури, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: баранины 4 ф., нахури $\frac{1}{2}$ стак., соли, кореньевъ.

1790. Бургулить (супъ съ овсяной крупой). Приготовить бульонъ изъ жирной говядины какъ сказано выше, процѣдить, всыпать просѣянной овсяной крупы, кипятить, пока крупа хорошо разварится, положить разной рубленой зелени, прокипятить.

Выдать: 3 ф. говядины, соли, 1 стак. овсяной крупы, поменьше разной зелени.

1791. Супъ изъ свинины. Приготовить бульонъ изъ свинины и когда не будетъ уже пѣны, положить въ него горсть зеленого винограда, варить до готовности, затѣмъ процѣдить. Яйца хорошенъко разбить, развести теплымъ бульономъ, вылить въ кастрюлю, поставить на огонь, сильно нагрѣть, но не кипятить. Нужно мѣшать, не переставая, иначе яйца свернутся.

Выдать: 4 ф. свинины, 1 полную горсть винограду, соли, 4 яйца, кореньев по 1 шт. средн. величины.

1792. Чихиртма из баранины. Приготовить бульон из жирной баранины и кореньев, процедить. Лук порезать тоненькими кружками, поджарить в масле до мягкости, но не дать зарумяниться, вместе с кусками баранины, из которой варился бульон, сложить все в кастрюлю, налить процеженным бульоном. Разбить хорошенько яйца с уксусом, гранатовым или лимонным соком, вылить в суп, поставить на огонь, мешать, чтобы яйца не свернулись. Шафран истолочь, развести теплым бульоном, вылить через сито в кастрюлю, прибавить рубленой зелени мяты и кинзы. Этот очень вкусный суп готовится так же из курицы, цыплят и молодой индейки.

Выдать: 4 ф. хорошей баранины, 1 ф. луку, $\frac{1}{2}$ стак. уксуса или лимон. сока, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, 1 пучек разн. зелени, кореньев по 1 шт.

1793. Суп из гуся, курицы, индейки. Гуся ошипать, выпотрошить, вымыть, положить в кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, варить до готовности, снимая пену, процедить. Лук мелко порезать, поджарить в масле, положить в бульон, всыпать хорошо перемятый рис, дать кипеть на легком огне. Подавая, посыпать мелко изрубленной зеленью кинзы и петрушки. Некоторые в этот суп кладут немного кислоты или сметану.

Выдать: 1 гуся, или молодую индейку, 1 стак. риса, $\frac{3}{4}$ ф. луку, $\frac{1}{4}$ стак. масла, соли, зелени, кореньев по 1 шт.

1794. Шилаплав из баранины или курицы. Сварить обыкновенный бульон из баранины или курицы с кореньями. Лук порезать, рис перемять хорошенько, опустить в бульон то и другое, варить, пока рис не сдлается совершенно мягким, положить английского перца в зернах и толченого тмина, вскипятить раза два—три.

Выдать: 4 ф. жирной баранины, соли, $\frac{1}{3}$ ф. риса, 1 ф. луку, 15 зерен перца, 1 полн. чайн. лож. толчен. тмина, кореньев по 1 шт.

1795. Суп из говядины (артала). Взять кусок коровьего вымени и говяжьих хрящей, порезать небольшими кусками, опустить в кипяток и варить до тех пор, пока хрящи не разварятся; тогда положить соли, растертого скалкой чеснока, канчеби, дать хорошо прокипеть, заправить сметаной.

Выдать: мяса всего 4 ф. соли, 4 зубца чеснока, зелени, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

1796. Суп из сомовины. Свежую сомовину вымыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю, налить водой, прибавить соли, перцу, лаврового листа, мускат. ореха, мелко порубленной зелени кинзы, поставить на плиту. Когда рыба сварится, положить немного кислоты, прокипятить раза два.

Выдать: $\frac{3}{2}$ ф. рыбы, соли, 6 зерен перца, 4 лавров. листа, $\frac{1}{2}$ мускат. ореха, 2 лож. зелени кинзы.

1797. Суп из грибов. Грибы перебрать, перемять, налить кипятком, оставить до другого дня; утром процедить, грибы сполоснуть, сложить в кастрюлю, налить водой, в которой мокли грибы, поставить на плиту. Когда грибы сварятся, выбрать их друшлаковой ложкой, слегка остудить, мелко порезать, опустить опять в бульон; лук мелко покрошить, поджарить в кунжутном масле, положить в суп, прокипятить несколько раз. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, положить в суп толченого рису, перцу, лавров. листа, бахари, соли, шафрану, сваренного отдельно и порезанного картофеля, разной зелени, вскипятить и подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сушеных или $\frac{1}{2}$ ф. свѣж. грибов, 6 луковиц, 1 стак. масла, 2 лож. толчен. рису, 4 лавров. листа, 6 зерен перца, соли, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, 8 шт. картофеля, разн. зелени, кореньев.

1798. Суп низиловый. Сушеный с косточками или свѣжий кизиль перемять, положить в кастрюлю, налить водой, сварить до мягкости, протереть сквозь рѣшето, развести водой, в которой варился кизиль, положить луку, сахару, натертого на терке хлеба, мяты, дать прокипеть. Точно так же готовится суп из терна.

Выдать: кизилу 2 ф., луковицы 3, тертого хлеба 1 стак., мяты 1 горсть.

1799. Суп из сатацур (спаржа). Твердые корни отрезать прочь, а мягкие концы разрезать на три части, сложить в кастрюлю, налить водой, варить на легком огне. Когда спаржа сдлается мягкой, положить поджаренного в масле луку, изрубленной зелени кинзы и тархуна, соли, перцу, отваренного в воде с солью и растертого картофеля, прокипятить хорошо. Подавая, присыпать сверху толченым шафраном.

Выдать: спаржи 2 ф., луку 2 головки, $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, 4 зерна перца, соли, зелени кинзы и тархуна.

1800. Суп из мухадо (горохъ). Горох перебрать и с вечера налить холодной водой. Утром воду слить, всыпать горох в кастрюлю, налить свѣжей холодной водой, варить до готовности, снимая пену и кожицу. Лук мелко порезать, поджарить в масле, переложить в кастрюлю с горохом, прибавить толченого рису, отваренного отдельно и порезанного картофеля, толченого перцу, лаврового листа, шафрану, разведенного бульоном, зелени кинзы, соли, прокипятить несколько раз.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. гороху, $\frac{1}{2}$ ф. луку, $\frac{1}{2}$ стак. кунжута, масла, 5 зерен перца, 3 лавров. листа, 2 лож. толчен. рису, 6 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ золот. шафрану, соли, зелени кинзы.

1801. Суп из красного лобіо (фасоль). Красное лобіо всыпать в кастрюлю, налить водой, дать вскипеть раз, откинуть на рѣшето, сложить в кастрюлю, налить свѣжей водой, поставить вариться до готовности с луком и солью. Когда лобіо сдлается совершенно мягким, протереть его сквозь рѣшето, положить очищенного и мелко толченого гречкаго ореха, рубленой

зелени кишми, кошари, тархуна и, кто хочет, толченого перцу, слегка прокипятить и подавать.

Выдать: 2 ф. лобіо, 4 головки луку, 1/2 ф. грецких орѣховъ, соли, разной зелени, 5 зеренъ перцу.

1802. Лобіо зарбабиса. Отварить лобіо какъ сказано выше, протереть, положить кишминшу, очищеннаго отъ кожицы, мелко пошинкованнаго миндаля, зиринки, меду, варить на легкомъ огнѣ 1/2 часа.

Выдать: 1 1/2 ф. лобіо, 3 луковицы, 1 стак. кишминшу, 1 стак. зиринки, меду 3 лож., 1/2 стак. миндаля.

Зиринки—это мелкія черныя кисловатыя на вкусъ сушенныя ягоды, въ родѣ коринокъ.

1803. Лобіо съ имбиремъ и перцемъ. (Кочжа). Лобіо отварить какъ сказано въ № 1801. Лукъ мелко порѣзать, поджарить въ орѣховомъ или кунжутномъ маслѣ, сложить въ кастрюлю, въ которой варится лобіо, прокипятить, всыпать чайную ложечку толченого имбирю, перцу, шафрану и разной мелко изрубленной зелени, дать вскипеть нѣсколько разъ.

Выдать: лобіо 2 ф., луку 4 головки, масла 3/4 стак., имбирю 1 чайн. лож., шафрану 1/2 золот., перцу 5 зеренъ, зелени.

1804. Супъ изъ чечевицы. Перебрать, перемыть чечевицу, сложить въ кастрюлю, налить водою, отварить съ солью, лукомъ, разными травами, кореньями, шафраномъ; коренья вынуть прочь, чечевицу протереть сквозь сито. Желтки разбить со сметаной и масломъ, влить въ супъ, быстро мѣшая, подать, присыпавъ сверху толченымъ перцемъ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ супъ куски жареной утки.

Выдать: чечевицы 2 ф., луку 6 головокъ, соли, 10 зеренъ перцу, разн. зелени, желтковъ 2, сметаны 1/2 стак., масла 2 лож., кореньевъ.

1805. Супъ изъ ежевики. Хорошую свѣжую ежевику размять ложкой, выжать сокъ, разбавить водою по вкусу, перелить въ кастрюлю, положить очищенныхъ и порѣзанныхъ тоненькими ломтиками свѣжихъ огурцовъ, соли, мелко покрошеннаго луку, поставить на плиту, варить до готовности.

Выдать: ежевики 1 полн. тарелку, 6 огурцовъ, 1 луковицу, соли.

1806. Супъ изъ ежевики сладкій. Взять поровну соку ежевики и соку изъ спѣлаго краснаго винограда, слить въ кастрюлю, положить сахару или меду по вкусу, если есть, свѣжихъ винныхъ ягодъ, (шипръ) очищеннаго отъ кожицы, порѣзаннаго сладкаго миндаля, кишминшу или изюму безъ косточекъ, корицы, гвоздики, кардамону, муск. орѣха, сварить до готовности. Подается горячій.

Выдать: 1/2 ф. вин. ягодъ, 1/2 ф. миндаля, 1/2 ф. кишминшу, 6 шт. гвоздики, палочку корицы, 6 зеренъ кардамону, 1/2 мускат. орѣха.

Б. Рыбы, раки.

1807. Лососина. Порѣзать свѣжую лососину небольшими кусками, перемыть, опустить въ горячую воду, вскипятить раза три, вынуть. Лукъ мелко покрошить, уложить въ кастрюлю рядами рыбу и лукъ, пересыная солью, толченымъ перцемъ, налить воды столько, чтобы рыба едва покрылась, закрыть плотно крышкой, тушить на легкомъ огнѣ. Когда лукъ хорошо уварится, прибавить шафрану, распушеннаго въ водѣ, посыпать мелко изрубленной зеленью кишми и подавать. Точно такъ же приготовляется и разная мелкая рыба.

Выдать: рыбы 3 ф. соли, перцу 10 зеренъ, луку 1 ф., 1/2 золот. шафрану, зелени кишми 1 полн. горсть.

1808. Лососина жареная (Орагули). Порѣзать свѣжую лососину въ длину на небольшіе куски, сполоснуть въ холодной водѣ, посолить, надѣть на шампуръ, (вертелъ) изжарить на угляхъ какъ шашлыкъ, снять кожу, уложить куски на блюдо. Лукъ мелко порѣзать, сложить въ кастрюлю, налить бѣлаго уксуса, поставить на самый легкій огонь, опустить, снятую съ лососины кожу въ кастрюлю съ лукомъ, поставить опять на плиту минутъ на 20, ко- жу вынуть прочь соусъ вылить на рыбу.

Выдать: рыбы 3 ф., соли, 15 зеренъ перца, 4 лавров. листа, 5 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени, 1 1/2 стак. не очень крѣпк. уксуса.

1809. Осетрина холодная. (Зутхи). Рыбу вычистить, вымыть, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ приностями, кореньями и разными душистыми травами, вынуть на блюдо, остудить, посыпать изрубленной зеленью, полить эстрагоннымъ уксусомъ.

Выдать: рыбы 3 ф., перцу 15 зеренъ, соли, луку 3 шт., лавров. листа 4, уксусу 3/4 стак., разн. зелени 1 пучекъ, кореньевъ по 1 шт.

1810. Форель съ соусомъ изъ низила. Отварить вычищенную и вымытую форель въ соленомъ кипяткѣ, вынуть на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: сухой кишми безъ косточекъ, мелко покрошенный лукъ, толченые грецкіе орѣхи положить въ кастрюлю, налить водою, въ которой варилась рыба, поставить на плиту и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока лукъ и кишми не уварятся совершенно.

Выдать: форели 3—4 ф., кишми 2 стак., толчен. орѣховъ 5 стол. лож., луку 2 шт., соли.

1811. Форель запеченая. Вычистить, вымыть форель, отварить въ соленомъ кипяткѣ съ травами, лукомъ, перцемъ, кореньями и лавров. листомъ, осторожно вынуть, остудить, уложить въ кастрюлю съ масломъ. Размѣшать хорошенько яйца съ масломъ, толчеными орѣхами и мукой, развести цѣльнымъ молокомъ, залить рыбу, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: рыбы 3 ф., луку 2 шт., перцу англійск. 15 зеренъ, лавров. листа 2, масла $\frac{1}{4}$ ф., яицъ 3, молока $\frac{1}{2}$ стак., грецкихъ орѣховъ $\frac{1}{4}$ ф., муки 1 лож., разн. зелени.

1812. Визига. Налить визигу холодной водой на цѣлую ночь: на другой день отварить до мягкости съ луковицей и кореньями, вынуть визигу мелко порубить; орѣхи мелко сточить, развести уксуомъ, смѣшать съ визигой. Или лукъ мелко покрошить, поджарить въ скоромномъ или постномъ маслѣ, смѣшать съ визигой, прибавить перемытаго кишмишу, поминкованнаго сладкаго миндаля, масла, прожарить все вмѣстѣ.

Выдать: визиги $\frac{3}{4}$ ф., орѣховъ $\frac{1}{2}$ ф., уксусу 1 стак., кишмишу $\frac{1}{4}$ ф., сладк. миндаля $\frac{1}{4}$ ф., масла $\frac{1}{2}$ стак., 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт.

1813. Суданъ со сметаной. Вычистить, вымыть судака, порѣзать на куски, посолить, уложить въ кастрюлю съ масломъ; натереть на теркѣ 10 испанскихъ, а за неимѣніемъ ихъ, простыхъ луковицъ, выжать изъ нихъ сокъ, вылить на рыбу, поставить на небольшой огонь на 15 минутъ, влить сметаны, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ. Когда рыба будетъ почти готова, положить капарцовъ, оливокъ, шафрану, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, толченыхъ грецкихъ орѣховъ, доварить и подавать.

Выдать: рыбы 3 ф., масла 4 лож. соли, $\frac{1}{2}$ лимона, сметаны 2 стак., оливокъ 2 лож., капарцовъ 3 лож., орѣховъ 10 шт., 10 луковицъ.

1814. Суданъ съ соусомъ. Отварить вычищенного, вымытаго судака въ соленомъ кипяткѣ съ разными душистыми травами, лукомъ, перцемъ, кореньями, лавров. листомъ, вынуть на блюдо. Грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, мелко сточить, подливая по каплѣ воды, смѣшать съ готовой горчицей, крутыми желтками, растертыми съ прованскимъ или орѣховымъ масломъ, сухарями, развести эстрагоновымъ уксуомъ, облить рыбу.

Выдать: судака 3 ф., орѣховъ $\frac{1}{2}$ ф., желтковъ 2, масла 1 столов. лож., сахару 1 лож., готовой горчицы 1 чайн. лож., уксусу $\frac{1}{2}$ стак., сухарей 1 лож., луку 3 голов., перцу 15 зеренъ, лавров. листа 4, соли, разн. зелени, кореньевъ.

Или снять мясо судака съ костей, порѣзать ровными ломтиками, посыпать солью, толченымъ перцемъ, обвалять въ сухаряхъ, обжарить, подать, обливъ соусомъ.

1815. Сазанъ съ соусомъ холодный. Сазана вычистить, вымыть, отварить съ солью, разными душистыми травами, лукомъ, перцемъ, лавров. листомъ, вынуть на блюдо, остудить. Хрѣнъ оскоблить, натереть на теркѣ; сырые желтки растереть съ сахаромъ и прованскимъ масломъ добѣла, развести уксуомъ, смѣшать съ тертымъ хрѣномъ. Такъ же готовится и жерихъ. Или отварить жерихъ какъ сказано выше, переложить на блюдо, густо присыпать мелко покрошеннымъ лукомъ, сверху тертымъ хрѣномъ, облить уксуомъ съ перцемъ.

Выдать: рыбы 3 ф., соли, разн. зелени, перцу 15 зеренъ, 3 луковицы, лавров. листа 4, желтковъ 5, сахару 2 лож., прованск. масла $\frac{1}{2}$ лож., уксусу $\frac{1}{2}$ стак., тертаго хрѣна 1 стак.

1816. Лососина подъ соусомъ. Всыпать желтый горохъ въ кастрюлю, налить 8 стак. воды, разварить до мягкости, положить разныхъ кореньевъ, а когда они сварятся, процѣдить сквозь сито. Лососину вымыть, порѣзать на куски, уложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ гороховымъ отваромъ такъ, чтобы рыба только покрылась имъ, варить на легкомъ огнѣ около $\frac{3}{4}$ часа. Сырые желтки смѣшать хорошенъко со сметаной, уксуомъ, мукою, развести соусомъ изъ подъ рыбы, вылить въ кастрюлю, положить капарцовъ, мушкат. орѣха, шафрану, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: рыбы 3 ф., гороху 1 ф., луковицу 1, кореньевъ по 1 шт., соли, разн. зелени, сметаны 1 стак., желтковъ 4, уксусу 2 лож., муки $\frac{1}{2}$ лож., капарцовъ безъ жидкости 2 лож., $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, шафрану 2 листа.

1817. Лещъ холодный. Посолить вычищенного и вымытаго леща, вынести въ холодное мѣсто на 4 часа. Положить въ кастрюлю масла, разныхъ кореньевъ и зелени, луковицъ, разрѣзанныхъ на 4 части, лавров. листа, сверху вытертаго леща, налить холодной водой такъ, чтобы она только покрыла рыбу, закрыть кастрюлю крышкой, тушить на легкомъ огнѣ $\frac{3}{4}$ часа, Растереть хорошенъко 3 крутыхъ желтка съ 2 сырыми, сокомъ изъ лимона, прованскимъ масломъ, сахаромъ, положить въ этотъ соусъ очищеннаго, сладкаго миндаля, кишмишу, развести соусомъ изъ подъ рыбы, прибавить порѣзаннаго тоненькими ломтиками лимона безъ сѣмечекъ и цедры, уложить на глубокое блюдо леща, залить соусомъ, вынести въ холодное мѣсто, чтобы застыло.

Выдать: рыбы 3 ф., кореньевъ по 1 шт., разн. зелени, масла 1 лож., луковицъ 2, лавров. листъ 1, яицъ 5, лимонъ 1, прованск. масла $\frac{1}{4}$ стак., сахару 2 столов. лож., миндаля $\frac{1}{4}$ ф., кишмишу $\frac{1}{4}$ ф.

Или вычистить, вымыть леща, нафаршировать рисовой кашей, смѣшанной съ масломъ, кишмишемъ, толченымъ миндалемъ или орѣхами, шафраномъ, зашить разрѣзъ, отварить какъ сказано выше, облить соусомъ и подать холодный или горячій. Такъ же можно приготовить и карпа.

1818. Гупта изъ раковъ (кибо). Отварить раки въ соленомъ кипяткѣ съ зеленою укропа и кинзи, остудить, вычистить шейки и все, что есть внутри, выбросивъ желчь прочь, порубить, положить соли, толченой корицы, толченыхъ грецкихъ орѣховъ, мелко изрубленнаго луку, перцу, смѣшать хорошенъко, наполнить этимъ фаршемъ верхнія скорлупки, обжарить въ орѣховомъ или чухонскомъ маслѣ.

Выдать: раковъ 30, корицы $\frac{1}{2}$ чайн. лож., соли, перцу 4 зерна, луковицу 1, толченыхъ орѣховъ 5 стол. лож., масла $\frac{1}{4}$ ф.

Раки готовятся еще такъ: отварить раки какъ сказано выше, вычистить, положить соли, корицы, перцу, толченыхъ орѣховъ, надить, ук-

сусу, пополамъ съ водой, чтобы было въ родѣ густой кашицы, прокипятить нѣсколько разъ.

1819. Щука съ соусомъ. Выпотрошить щуку, снять съ нея кожу, разрѣзать на куски, вымыть, сложить въ кастрюлю, полить масломъ, посыпать солью и толченымъ перцемъ, мукою, влить бѣлаго вина, положить луковичи, разрѣзанныя на 4 части, зелени петрушки, эстрагона, кинзи, гвоздики, лаврового листа. Когда рыба поспѣетъ, вынуть ее, въ соусъ влить винограднаго сока или уксуу, вбить желтки и облить рыбу. Такъ же можно приготовить и судака.

Выдать: рыбы 3 ф., масла $\frac{1}{4}$ ф., 6 зеренъ перцу, 3 лавров. листа, 2 стак. вина, 3 гвоздики, разн. зелени, соли, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 3 луковичи.

Отдѣленіе XVII.

Домашняя птица, дичь и мясные кушанья.

А. Домашняя птица, дичь.

1820. Индѣйка или курица подъ соусомъ. Жирную курицу или индѣйку ошипать, выпотрошить, вымыть, положить цѣлую въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, варить до готовности, снимая пѣну. Когда сварится, вынуть на блюдо, а бульонъ уварить хорошенъко. Круто сваренные желтки растереть съ мукой, развести густыми сливками или свѣжей сметаной, вылить въ бульонъ, прокипятить, птицу подогрѣть, разнять на части, облить соусомъ, присыпать изрубленной зеленью кинзи, петрушки и укропа.

Выдать: курицу или индѣйку, соли, желтковъ 4, сливокъ 1 стак., муки 1 лож.

1821. Курица съ кишмишемъ и зиришками. Хорошую жирную курицу убирать какъ обыкновенно, отварить въ соленой водѣ, но не переварить. Зиришки и кишмишъ перебрать, перемять, сложить въ кастрюлю, влить растопленнаго масла, меду, (за неимѣніемъ меда взять сахаръ) закрыть кастрюлю крышкой, поставить на горячую плиту; когда кишмишъ и зиришки хорошо уварятся, нафаршировать ими курицу, вставить въ печь, зарумянить со всѣхъ сторонъ, почаще поливая масломъ.

Выдать: 1 курицу, $\frac{1}{2}$ ф. зиришки, $\frac{1}{2}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. меду или $\frac{3}{4}$ стак. сахара, соли.

1822. Гусь съ низиломъ. Убраннаго какъ слѣдуетъ гуся вымыть, посолить, середину наполнить сушенымъ или свѣжимъ кизиломъ безъ косточекъ, разрѣзъ зашить, положить въ большую кастрюлю, полить растопленнымъ масломъ, закрыть крышкой, тушить на легкомъ огнѣ, а потомъ хорошенъко зарумянить со всѣхъ сторонъ, вынуть нитку, разнять на части, уложить на блюдо, облить соусомъ изъ подъ гуся.

Выдать: 1 гуся, $2\frac{1}{2}$ —3 ф. кизилу, соли, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

1823. Холодный гусь или курица. Сварить жирнаго гуся въ водѣ съ солью, душистыми травами и пряностями, остудить, обложить разной зеленью, полить сокомъ, выжатымъ изъ спѣлаго граната, подать.

Выдать: гуся или больш. курицу, соли, разн. травъ, перцу 15 зеренъ, гвоздики 6 шт., лавров. листа 6, гранатъ 1, кореньевъ.

1824. Курица съ рисомъ и кишмишемъ. Жирную курицу опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза три, вынуть: сварить крутую рисовую кашу на молокѣ, смѣшать съ перебраннымъ и перемятымъ кишмишемъ, масломъ, шафраномъ, толченымъ сладкимъ миндалемъ или грецкими орѣхами, нафаршировать курицу, дожарить, поливая масломъ, въ печкѣ или на вертелѣ.

Выдать: больш. курицу, рису 1 стак., кишмишу $\frac{1}{2}$ стак., масла $\frac{1}{4}$ ф., соли, шафрану $\frac{1}{4}$ золот., молока 3 стак. миндаля или грецк. орѣховъ $\frac{1}{2}$ стак.

Или отварить жирную курицу въ водѣ съ солью, кореньями, разной зеленью, вынуть; бульонъ процѣдить, сварить на немъ рисъ до мягкости, откинуть на сито, протереть на середину блюда, кругомъ уложить, разрѣзанную курицу, облить соусомъ: масло вскипятить съ мукой, развести бульономъ, въ которомъ варилась курица, положить кусокъ сахара, $\frac{3}{4}$ стак. кишмишу $\frac{1}{2}$ лож. лимон. сока, проварить.

1825. Цыплята или голуби жареные по-грузински. Цыплятъ или домашнихъ голубей ошипать, выпотрошить, вымыть, расчлѣстать, посолить; масло расколоть на глубокой сковородѣ, положить цыплятъ, на нихъ тонкій не тяжелый круглый камень или каменное блюдо. Когда хорошо зарумянятся съ одной стороны, перевернуть на другую. Цыплята должны быть покрыты масломъ.

Выдать: 6 маленькихъ цыплятъ, соли, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

1826. Цыплята жареные по татарски. Приготовленныхъ какъ слѣдуетъ цыплятъ расчлѣстать, посолить, посыпать мелко толченымъ перцемъ, порубленнымъ лукомъ, зеленью кинзи и петрушки, обжарить въ маслѣ до половины, потомъ обсыпать тертой булкой, зарумянить хорошенъко, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю масла, разныхъ душистыхъ травъ, мелко изрубленныхъ шампинионовъ, зелени петрушки, соли, перцу, гвоздики и кусочекъ корицы, муки, влить бульонъ, размѣшать, поставить на легкій огонь, дать кипѣть полчаса, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда шампинионы сварятся, влить желтки, смѣшанные съ небольшимъ количествомъ бульона, быстро мѣшая.

Выдать: 6 мален. или 3 больш. цыпленка, масла 2 полн. лож., муки $\frac{1}{2}$ лож., разн. травъ 2 лож., зелени петрушки 1 лож., шампинионовъ 10 шт., англійск. перца 15 зеренъ, гвоздики 5 шт., лавров. листа 2, бульона $2\frac{1}{2}$ стак., кусочекъ корицы, 2 желтка, соли.

1827. Фазанъ жареный съ лукомъ. Ошпианнаго фазана вымыть, посылить, насадить на вертелъ, изжарить, поливая почаще масломъ. Когда хорошо зарумянится со всѣхъ сторонъ, снять съ вертела, разрѣзать на части. Лукъ мелко покрошить, поджарить докрасна на сковородѣ съ масломъ и солью, положить на него куски фазана, полить барбариснымъ или гранатовымъ сокомъ, а за неимѣніемъ того и другого эстрагоннымъ уксусомъ, прокипятить и подать.

Выдать: фазана, 1 стак. масла, соли, 1 ф. луку, 3 лож. барбариснаго или гранатоваго сока.

1828. Гурулять (имиретинское кушанье). Очистить очень жирную большую курицу (или двѣ мал.), вымыть, разрѣзать на куски; столочь мелко гвоздику, корицу, перецъ, лукъ мелко покрошить; грецкіе орѣхи очистить отъ скорлупы, мелко порубить. Положить въ муравленный горшокъ кусокъ масла, на него куски курицы, пересыпая ихъ мелко изрубленнымъ лукомъ, травами, орѣхами, солью и приностями, налить эстрагоннымъ уксусомъ, пополамъ съ водою, закрыть плотно крышкою, поставить на плиту, тушить до готовности.

Выдать: 1 больш. или двѣ мал. курицы, $\frac{1}{2}$ ф. грецк. орѣховъ, 6 гвоздикъ, 8 зеренъ англійск. перца, соли, 1 чайн. лож. корицы, 1 чашку порублен. разн. зелени, эстрагона, кинзи, кондари, петрушки, 4 луковицы, 1 стак. очень крѣпк. уксуса.

1829. Заяцъ жареный. Жарится такъ же, какъ и фазанъ, только отъ времени до времени бьютъ его тоненькой длинной палочкой, отчего онъ бываетъ очень мягокъ.

1830. Куропатки жаренныя. Вычистить куропатокъ, вымыть, положить внутрь порубленной зелени кинзи, эстрагона, петрушки, смѣшанныхъ съ солью, толченымъ перцемъ и масломъ, зашпилиить разрѣзы тоненькими деревянными шпильками, обмакнуть каждую куропатку въ растопленное масло, посыпать солью и перцемъ, изжарить на вертелѣ.

Выдать: 3 куропатки, соли, $\frac{1}{3}$ ф. масла, разн. зелени, 20 зеренъ перца.

1831. Куропатки жаренныя по-грузински. Выпотрошенныхъ, вымытыхъ куропатокъ разрѣзать на 2 части въ длину, обмакнуть каждую половину въ растопленное масло, посыпать крупно толченымъ перцемъ, солью, обвалить хорошенько въ тертомъ хлѣбѣ, изжарить въ маслѣ на небольшомъ огнѣ. Изрубить мелко зелень эстрагона, кинзи, кондари, петрушки, укропа, немного порея и зелени селлерей, сложить въ кастрюлю, налить кинятку, закрыть плотно крышкою, поставить на легкій огонь. Черезъ полчаса процѣдить, влить прованскаго масла, уксуса, положить соли, перца, рубленыхъ шарлотокъ, муки, хорошо размѣшать, дать кипѣть $\frac{1}{4}$ часа, вбить желтки, быстро мѣшая, подогрѣть какъ можно сильнѣе, но не кипятить, облить куропатокъ.

Выдать: 3 куропатки, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 20 зеренъ перца, соли, разн. зелени $1\frac{1}{2}$ чаш., нѣсколько молодыхъ листьевъ селлерей, $\frac{1}{2}$ корня порея, 2 лож. прованск. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 лож. уксуса, 15 шарлотокъ, 2 желтка.

1832. Утиа жареная по-гурійски. Убрать утку какъ обыкновенно, положить ее въ кастрюлю, налить бѣлымъ винограднымъ виномъ пополамъ съ водою, положить соли и стручковъ краснаго перца, сварить. Шампиніоны очистить, перемыть, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, мелко порубить съ лукомъ, чеснокомъ, зеленью эстрагона, петрушки, укропа, кинзи, сложить въ кастрюлю, обжарить въ маслѣ, всыпать муки, развести бульономъ изъ подъ утки, прокипятить нѣсколько разъ, облить утку, уложенную на блюдѣ.

Выдать: утку, 3 стак. бѣл. вина, соли, 2 стручка красн. перца, 15—20 шампиніоновъ, 3 луковицы, 3 зубца чеснока, 1 чаш. разн. зелени, 3 лож. масла, 1 лож. муки.

1833. Дикія курочки жаренныя. Уложить въ кастрюлю убранныхъ какъ слѣдуетъ курочекъ, посолить, залить масломъ и свѣжей сметаной такъ, чтобы были покрыты совершенно, вставить въ печь, жарить до готовности. Такъ изжаренныя курочки чрезвычайно вкусны.

Б. Мясныя кушанья.

1834. Шашлыкъ чахабили. Часа за три до приготовления порѣзать хорошую баранину небольшими кусками, вымыть, посыпать мелкою солью, крупно толченымъ перцемъ, сложить въ каменную чашку, пересыпая порѣзаннымъ ломтиками лукомъ, лавров. листомъ, зеленью петрушки, укропа, залить уксусомъ. Затѣмъ зелень и лавров. листъ снять прочь и жарить на вертелѣ. Положить въ жаровню горячихъ углей, хорошенько продуть, чтобы не было золы, держать надъ углями шомпуръ съ шашлыкомъ, жарить, почаще поворачивая, чтобы не стекалъ сокъ и чтобы шашлыкъ прожаривался равномерно.

Выдать: 3—4 ф. баранины, соли, 15 зеренъ перца, 20 лавров. лист., 5 луковицы, зелени петрушки и укропа, 2 стак. уксусу.

1835. Кабаби. Мягкій кусокъ жирной баранины порубить какъ можно мельче, выбрать жилы, положить соли, рубленой зелени кинзи и укропа, толченаго перца, толченыхъ сухарей, яицъ, смѣшать, подблать плоскія, небольшія продолговатыя котлетки, обвалить въ сухаряхъ или мелко толченомъ рисѣ, обжарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ или бараньемъ жирѣ.

Выдать: 3 ф. баранины, 6 головокъ луку, соли, 10 зеренъ перца, 4 сухаря, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 сухаря обвалить кабаби.

1836. Мула-кабаби. Приготовить мясо какъ сказано выше, подблать кабаби въ родѣ небольшихъ сосисекъ, изжарить на шампурѣ, поливая масломъ. Подается съ кислотой или лимоннымъ сокомъ.

1837. Отварная лопатка баранины. Вымыть баранью лопатку, опустить въ соленый кинятко, положить разныхъ душистыхъ травъ и кореньевъ, перцу,

лавров. листа, отварить до готовности. Зеленую еще алычу или незрѣлый крыжовникъ сполоснуть, всыпать въ кастрюлю, налить бульономъ отъ баранины, сварить, протереть сквозь сито, прибавить соли, мелкаго сахара, изрубленной зелени петрушки, прокипятить, подать отдѣльно. Алычу можно замѣнить черносливомъ.

Выдать: лопатку баранины 4 ф., соли, 5 лавров. лист., 2 горсти разн. зелени, 10 зеренъ перцу, 2 ф. алычи, 4 куса сахару, зелени петрушки, кореньевъ по 1 шт.

1838. Баранина жареная. Вымыть баранью заднюю лопатку, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, полить масломъ, жарить на противнѣ съ лукомъ, чеснокомъ, зеленью эстрагона. Когда баранина изжарится, переложить ее на блюдо, вылить соусъ черезъ сито.

1839. Телятина жареная на вертелѣ. Молодого молочнаго тельца вымыть; внутренности: печеньку, легкія, сердце мягко сварить съ солью, кореньями, душистыми травами, перцемъ, лавров. листомъ, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ солью, масломъ, зиришками и рисомъ, свареннымъ въ водѣ, нафаршировать тельца, отверстие зашить, надѣть на деревянный вертелъ, жарить, поливая сначала масломъ, а потомъ, смазывая перышкомъ соленой водой. Точно такъ же жарится и молодой барашекъ.

Выдать: молодого тельца или барашка, 1 стак. масла, соли, 1 стак. рису, $\frac{2}{3}$ ф. зиришки, кореньевъ по 1 шт., пучекъ разн. зелени.

1840. Хариса изъ говядины или баранины. Говядину, баранину или большую курицу порѣзать небольшими кусками, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить водой, поставить на плиту, дать хорошо кипѣть, снять пѣну, процѣдить. Кости вынуть прочь, мясо же, лукъ и пшеничную крупу сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить соли, поставить опять на огонь, варить до тѣхъ поръ, пока мясо и крупа не разварятся такъ, чтобы образовалась однородная масса въ родѣ каши, тогда отставить. Лукъ мелко покрошить, обжарить въ маслѣ и передъ подачей къ столу, разложить въ тарелки по числу обѣдающихъ, приготовленную мясную кашницу, сдѣлать въ срединѣ ложкой углубленіе, положить въ него обжареннаго въ маслѣ лука и сейчасъ же подать. Обыкновенно на Кавказѣ это кушанье готовится наканунѣ, но если обѣдъ подается поздно, то можно начать варить часовъ въ 6 утра. Это кушанье должно быть густое, какъ русская каша размазня.

Выдать: $\frac{4}{4}$ ф. мяса, $\frac{1}{2}$ ф. луку, соли, $\frac{3}{4}$ стак. масла, 2 чашки пшеничн. крупы.

1841. Наурма изъ свинины или баранины. Мясо вымыть, порѣзать маленькими кусками, сложить въ глубокую сковороду съ кускомъ масла, налить 1 стак. бульону или воды, посолить, поставить на плиту, жарить, часто встряхивая сковороду, чтобы не пригорѣло. Когда вода выкипитъ до половины, положить мелко порѣзаннаго луку, поджарить вмѣстѣ съ мясомъ до красна, посыпать толченымъ перцемъ и подавать.

Выдать: 3 ф. мяса, 1 ф. луку, соли, 8 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

1842. Толма. Жирную баранину порубить какъ можно мельче съ лукомъ, солью, перцемъ, тминомъ, выбрать жилы, положить крупно толченаго риса, янцѣ, смѣшать. Самые молодые виноградные листья обдать кипяткомъ и сейчасъ же вынуть, дать остыть, положить на каждый листъ приготовленнаго фарша, завернуть хорошенько со всѣхъ сторонъ, чтобы фаршъ не выпалъ; когда будутъ всѣ готовы, уложить ихъ въ кастрюлю завернутыми краями внизъ, налить бульономъ или водой, чтобы голубцы чуть покрылись, закрыть кастрюлю плотно крышкой, поставить на плиту, тушить на легкомъ огнѣ. Когда листья сдѣлаются мягкими и фаршъ сварится, вынуть изъ кастрюли на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, зарумянить со всѣхъ сторонъ, переворачивая осторожно, чтобы не распался, сложить на блюдо. Кислое молоко вылить въ салфетку, повѣсить, чтобы сыворотка стекла, вылить на голубцы, присыпать мелко толченой корицей, сахаромъ, скропить чуть-чуть разведеннымъ въ водѣ шафраномъ. Толма готовится и изъ листьевъ капусты только безъ корицы и шафрана.

Выдать: $\frac{2}{2}$ ф. жирной баранины, $\frac{3}{4}$ ф. луку, 3 лож. рису, 10 зеренъ перцу, $\frac{1}{2}$ лож. тмину, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ золот. шафрану, 2 лож. сахару, 2 чайн. лож. корицы, кувшинъ въ 4 стак. кислаго молока № 1847.

1843. Жареный бараній и телячій гусакъ (ливеръ). Бараній или телячій гусакъ вымыть, очень мелко порубить съ лукомъ, положить соли, толченаго перцу, янцѣ, смѣшать. Разогрѣть въ глубокой сковородѣ масло, выложить порубленный гусакъ, обжарить хорошенько, мѣшая почаще, чтобы не пригорѣло.

Выдать: бараній или телячій гусакъ, соли, 10 зеренъ перцу, 7 янцѣ, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

1844. Филей жареный. Хорошій филей очистить отъ жилъ и лишняго жира, вымыть, посолить, надѣть на вертелъ во всю длину, жарить на небольшомъ огнѣ, безпрестанно поворачивая, чтобы не стекалъ сокъ, не давать пригорать и не пережарить: при разрѣзываніи должна быть кровь. Точно такъ же жарятъ свиные филей и свинину.

1845. Грузинское жаркое съ бадраджанами. Спѣлые бадраджаны вымыть, срезать верхушки съ обоихъ концовъ, вычистить сѣмечки; жирную баранину порѣзать кусками въ величину бадраджановъ, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, вложить по куску баранины въ отверстіе бадраджана, насадить на вертелъ, прокалывая поперекъ, жарить, постоянно поворачивая. Когда изжарится, переложить на блюдо и подать цѣльными.

1846. Телячьи ножки по-грузински. Очищенные отъ шерсти телячьи ножки хорошо вымыть, сложить въ кастрюлю, налить 3 стаканами воды и $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго винограднаго вина, прибавить луку, моркови, нѣсколько стручковъ сахарнаго горошка или фасоли, шафрану, сварить мягко, снять мясо съ костей, порѣзать небольшими кусками, а бульонъ поварить еще. Круто сваренные желтки растереть съ прованскимъ масломъ, развести процѣженнымъ бульономъ, положить шинкованнаго сладкаго миндаля, капарцовъ, мелкаго сахара, соли,

кусочек мускат. орѣха, порѣзанныя телячьи ножки, влить уксусу, или лимоннаго сока, вскипятить нѣсколько разъ.

Выдать: 4 телячьи ножки, 1½ стак. бѣл. кахетинскаго вина, 3 луковицы, 2 моркови, 10 стручковъ, 3 листка шафрана, 4 желтка, 2 лож. прованск. масла, ¼ ф. миндаля, 2 лож. капарцовъ, 2 лож. мелкаго сахара, соли, ⅓ мускат. орѣха, 1 лож. уксуса или ½ лимона, по 1 корню пастернака и петрушки.

1847. Мацони (кислое молоко). Влить въ чашку или кувшинъ сырого молока, опустить въ него серебряную монету въ 20 коп., поставить въ теплое мѣсто на 3—4 дня. Чтобы приготовить мацони, нужно на 5 стак. парного молока влить ½ стак. приготовленной закваски, размѣшать хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто, а когда закиснетъ, вынести на ледъ.

1848. Чабуреки (татарскіе пирожки). Приготовить тѣсто изъ 3 стак. муки, 3 яицъ, ¼ стак. воды, ½ чайн. лож. соли, вымѣсить какъ можно лучше, поколотить скалкой минутъ 10, тонко раскатать. Очень жирную баранину очень мелко порубить съ лукомъ, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, положить этого фарша кучками на раскатанное тѣсто на разстояніи 3 пальцевъ одну отъ другой, прикрыть тѣстомъ, вырѣзать рѣзцомъ полукруглые пирожки такой величины какъ дѣлаются наливашики, изжарить ихъ въ растопленномъ курдюкѣ или маслѣ.

Отдѣленіе XVIII.

А. Пловъ разныхъ сортовъ и кушанья изъ овощей, хлѣбъ прѣсный, на дрожжахъ, сдобный, газинаки.

1849. Пловъ съ каурмой. Перемывать рисъ тепловатою водою до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ совсѣмъ чистой, тогда сложить рисъ въ чашку, налить холодной водою часа на два, чтобы рисъ разбухъ. Вскипятить воду въ большой кастрюлѣ, чтобы рисъ плавалъ въ ней, всыпать крупу, дать прокипеть раза 3—4, смотрѣть, чтобы крупа не переварилась, откинуть на друшлякъ или рѣшето, перелить нѣсколько разъ холодной водою. Положить масла въ кастрюлю, поставить на плиту и когда закипитъ, влить хорошо разбитыя яйца, чтобы все дно кастрюли было покрыто, изжарить какъ яичницу, всыпать всю отваренную крупу, полить растопленнымъ хорошимъ масломъ, закрыть кастрюлю плотно крышкою; холщевую тряпку или полотенце смочить холодной водою, выжать хорошо, обернуть кастрюлю кругомъ по пазамъ, чтобы не выходилъ изъ кастрюли горячій паръ. Поставить на горячую плиту низкій таганъ или положить маленькіе камешки, на нихъ поставить кастрюлю съ пловомъ. Минутъ черезъ 10 снять крышку, образовавшуюся на ней воду слить, обтереть, закрыть опять кастрюлю, намочить полотенце опять холодной водою, обернуть имъ кастрюлю, повторять это до

тѣхъ поръ, пока на крышкѣ почти не будетъ воды. Мѣшать пловъ не нужно. Прямо на плиту пловъ ставить не годится, потому что яичница подгоритъ, крупа получить горьковатый вкусъ и непріятный запахъ гари. Яичница должна хорошо пропитаться масломъ и подсохнуть. Каурма готовится такъ: мягкій кусокъ баранины или говядины вымыть, изрубить очень мелко съ солью, лукомъ, кто любитъ, жирно поджарить въ маслѣ докрасна, часто мѣшая. Отпуская къ столу, выложить пловъ на блюдо горкой, образовавшуюся изъ яичницы корочку, порѣзать небольшими кусками звѣздообразно, положить наверхъ крупы такъ, чтобы имѣла видъ цѣлой, кругомъ уложить каурму, полить сверху кипящимъ масломъ и подать. Этотъ пловъ подаютъ также съ жареными, вареными цыплятами, курицей, индѣйкой или бараниной. Чтобы узнать готова ли крупа, нужно взять зернышко, растереть его между пальцами—оно не должно растереться совершенно, внутри оно должно быть твердовато.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, соли, 6 яицъ, 3 ф. говядины или баранины, (½ ф. луку).

1850. Пловъ сладкій съ бакаліями (Мутанджисъ). Крупу приготовить какъ сказано выше. Кишминъ, зиришки, сухія вишни безъ косточекъ, черносливъ перебрать, перемыть хорошенъко; сладкій миндаль очистить отъ верхней кожицы, разломать каждую миндалину на двѣ половины, сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю, влить масла, меду, закрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Выложить пловъ на блюдо горкой, убрать кругомъ бакаліями, вылить на крупу масло.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, 6 яицъ, ½ ф. сладк. миндаля, ½ ф. кишминшу, ½ ф. зиришки, ½ ф. черносливу, ½ ф. вишенъ, ½ ф. меду.

1851. Пловъ съ вишнями, низиломъ или алычей. Приготовить пловъ какъ сказано въ № 1849. Свѣжія вишни, кизилъ, крыжовникъ или алычу перебрать, вынуть косточки, положить въ кастрюлю, всыпать мелкаго сахара, налить воды, чтобы ягоды только покрылись, сварить до мягкости, подать къ плову. Или перемытый кишминъ сложить въ кастрюлю, налить масла, тушить до готовности, вылить на пловъ.

1852. Пловъ съ тыквой. Сладкую зрѣлую тыкву очистить отъ верхней кожи, порѣзать небольшими кусками; рисъ отварить, уложить въ кастрюлю свѣрхъ яичницы рядами, перекладывая кусками тыквы, закрыть крышкою, поставить на плиту и держать, пока тыква не поспѣетъ совершенно. Такъ приготовленный пловъ очень вкусенъ, если тыква сладка.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, 6 яицъ, 1 больш. или ½ больш. тыквы.

1853. Пловъ постный. Крупу смѣрить стаканомъ и на каждый стак. рису взять 2 стак. воды. Рисъ перемыть хорошенъко, опустить въ кипятокъ, варить до тѣхъ поръ, пока вода не выкипитъ, влить масла, закрыть кастрюлю крышкою, обернуть полотенцемъ, смоченнымъ холодною водою, тушить на

самомъ легкомъ огнѣ. Каждыя 15 минутъ снимать крышку и вытереть ее досуха. Каштаны отварить въ слегка посоленной водѣ, снять верхнюю кожицу; вишни вычистить, поджарить съ масломъ и сахаромъ. Подавая къ столу, выложить пловъ на блюдо, убрать каштанами и вишнями. Точно такъ же готовится пловъ изъ пшеницы. Каштаны и вишни можно замѣнить кишмишемъ и сладкимъ миндалемъ.

Выдать: 1½ ф. рису, 1 ф. масла, орѣхов. или кунжутн., 1 стак. мелк. сахара, 2 ф. вишенъ, 1 ф. каштановъ.

Б. Кушанья изъ овощей.

1854. Зеленые стручки лобіо съ яйцами. Зеленые стручки лобіо разрѣзать на 3—4 части, сложить въ кастрюлю, налить холодной водой такъ, чтобы стручки едва покрылись. Когда вода закипитъ, положить 4 луковицы, пучекъ зелени кондари, укропа и кинзи, васильковъ и немного соли. Когда лобіо сварится, лукъ и зелень выпнуть прочь, въ стручки положить масла, слегка поджарить, смѣшать съ порѣзанной маленькими кусками бараниной или цыпленкомъ; яйца хорошо разбить, вылить сверху на лобіо, запечь въ горячей печкѣ и подать.

Выдать: 2 ф. лобіо, 4 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени, соли, ½ стак. масла, 1½ ф. баранины или 2 цыпленка, 5 яицъ.

1855. Борани изъ лобіо съ цыплятами. Сварить молодые зеленые стручки лобіо какъ сказано выше, слегка обжарить въ маслѣ. Цыплятъ изжарить какъ обыкновенно, разрѣзать на 4 части каждаго. Положить на металлическое блюдо лобіо на него цыплятъ, сверху опять лобіо. Кислое молоко вылить въ салфетку, повѣсить, чтобы стекла сыворотка, облить уложенные на блюдо лобіо и цыплята, присыпать мелкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ толченой корицей.

Выдать: 3 ф. лобіо, 2—3 цыпленка, ¾ ф. масла, 4 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени, 2 лож. мелк. сахара, 1 лож. корицы, 1 кувшинъ кислаго молока № 1847.

1856. Борани изъ шпината. Шпинатъ перебрать, перемыть, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, поставить на огонь, сварить, откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь совершенно, мелко порубить съ зеленью кинзи, кондари, лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, посолить, смѣшать, переложить въ глубокую сковороду, залить сверху яйцами, запечь. Кто желаетъ, можетъ прибавить жаренаго цыпленка или баранины.

Выдать: 3 ф. шпинату, ½ ф. луку, ¾ ф. масла, соли, 1 пучекъ разн. зелени, 5 яицъ, 2 цыпленка или 2 ф. баранины.

1857. Борани изъ грузинскихъ бадраджановъ. Бадраджаны очистить отъ верхней кожицы, порѣзать въ длину пластинками на 8—10 частей, посолить, сложить въ чашку, оставить такъ минутъ на 20, хорошо отжать, чтобы не осталось сока. Лукъ покрошить мелко, поджарить въ маслѣ вмѣстѣ съ бад-

раджанами, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда будетъ готово, снять съ огня, смѣшать съ рубленой зеленью мяты, кинзи, переложить въ глубокое блюдо рядами, далѣе поступать какъ сказано въ № 1856. Или приготовить бадраджаны какъ сказано, поджарить вмѣстѣ съ лукомъ въ орѣховомъ или хорошемъ кунжутномъ маслѣ, положить толченого перца, зелени, немного уксуса, сложить въ кастрюлю и тушить на легкомъ огнѣ ¾ часа.

Выдать: 10 шт. бадраджановъ, ½ ф. луку, соли, ½ ф. масла, 1 пучекъ разн. зелени, 1 кувшинъ кислаго молока, 4 куса сахара, 1 чайн. лож. корицы.

1858. Томна изъ айвы. Спѣлую айву очистить отъ верхней кожицы, твердую сердцевину вырѣзать прочь, порѣзать мелко, положить въ глубокую сковороду, налить стаканъ воды и масла, поставить на плиту. Когда айва будетъ на половину готова, положить перекрытый кишмишъ, очищенный отъ верхней кожицы сладкій миндаль, медъ или сахаръ, жарить на легкомъ огнѣ, пока не покраснѣетъ, выложить на блюдо, остудить, подать.

Выдать: 10 шт. айвы, 9½ стак. масла, ½ ф. кишмишу, ½ ф. миндаля, 1 ф. меду, ¼ чайн. лож. соли.

1859. Спаржа вареная. Твердые концы обрѣзать прочь, мягкіе отварить въ соеномъ кипяткѣ, выпнуть на блюдо, посыпать толченымъ перцемъ, изрубленной зеленью кинзи, полить винограднымъ сокомъ.

Выдать: 3 ф. спаржи, соли, 5 зеренъ перцу, зелени кинзи, ½ стак. виноградн. сока.

1860. Арджакели. Твердые корни отбросить, опустить арджакели въ соленый кипятокъ, поставить на огонь; когда сварятся, выпнуть на блюдо, орѣхи столочь, развести двумя ложками воды, облить спаржу, посыпать порубленной зеленью кинзи. Или отварить арджакели въ соеномъ кипяткѣ, выпнуть, смѣшать съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, сложить въ глубокую сковороду, залить яйцами, посыпать зеленью кинзи, запечь.

Выдать: 3 ф. арджакели, соли, ½ ф. орѣховъ, зелени кинзи, 1 стак. масла, ½ ф. луку, 5 яицъ.

1861. Крапива (Чинчари). Крапивные молодые листья перебрать, перемыть, отварить въ соеномъ кипяткѣ, не закрывая кастрюлю крышкой, выпнуть на блюдо. Орѣхи мелко столочь, развести 2 ложками воды, смѣшать съ изрубленнымъ лукомъ, вылить на крапиву, посолить, присыпать зеленью кинзи. Или запечь съ яйцами какъ сказано въ предыдущемъ №.

1862. Свинтри. Коренья свинтри оскоблить, вымыть, отварить въ соеномъ кипяткѣ, выпнуть на блюдо, облить растопленнымъ масломъ, уксусомъ и присыпать зеленью кинзи.

1863. Черемша (растение.) Снять съ черемши верхнюю кожицу, перемыть, отварить въ соеномъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, перелить нѣсколько разъ холодной водой. Часа черезъ 3 крѣпко отжать, чтобы не осталось воды,

сложить въ каменную банку, залить уксуcomъ, держать въ холодномъ мѣстѣ. Подается къ закускѣ передъ обѣdomъ. Отдѣльно подается прованское масло.

1864. Жареные сушеные бадраджаны. За день до употребленія положить сушеные бадраджаны въ чашку, налить кипяткомъ. На другой день выжать ихъ, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ масла и 2 стак. воды, поставить на плиту. Черезъ $\frac{1}{4}$ часа положить покрошеннаго лука, соли и опять дать кипѣть. Когда бадраджаны сварятся, положить порубленной мяты и зелени кинзи. Кто любитъ, можно прибавить уксусу.

Выдать: 10—12 бадраджановъ, 1 стак. масла, 1 ф. луку, 1 горсть мяты и кинзи, 2 лож. уксусу.

1865. Бадраджаны съ орѣхами. Бадраджаны очистить отъ верхней кожицы, отварить въ соленой водѣ, вынуть на деревянную доску, накрыть полотенцемъ. Грецкіе орѣхи мелко столочъ, развести уксуcomъ; лукъ, кинзи, пахури, кондари мелко покрошить; уложить бадраджаны на блюдо, облить орѣхами съ уксуcomъ, присыпать лукомъ, и травами.

Выдать: 10—12 бадраджановъ, соли, $\frac{1}{2}$ ф. грецк. орѣховъ, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, 3 луковицы, 1 пучекъ разн. зелени.

Или очистить бадраджаны отъ верхней кожицы, сръзать съ одного конца, вычистить всѣ сѣмочки, наполнить фаршемъ изъ баранины, приготовленнымъ какъ сказано въ № 1842, прикрыть сръзанными крышечками, прикрѣпивъ ихъ деревянными спичками, уложить въ кастрюлю съ масломъ. Спѣлые помидоры сварить съ кускомъ сахару, протереть сквозь сито, смѣшать съ масломъ и солью, вылить въ кастрюлю съ бадраджанами, вставить въ духовую печь, чтобы хорошенько запеклось. Такъ же приготовить обыкновенный фаршъ, какъ для пирога, изъ вареной говядины или телятины, слегка обжарить его въ маслѣ. Бадраджаны очистить отъ верхней кожицы, порѣзать ломтиками, залить кипяткомъ на 3 часа, отжать, чтобы не осталось воды. Кастрюльку смазать масломъ, уложить въ нее рядами ломтики бадраджановъ и фаршъ, залить пюре изъ помидоровъ, смѣшаннымъ съ масломъ и 1 неполной ложкой муки, запечь въ духовой печи.

1866. Бадраджаны жареные на вертелѣ. Свѣжіе бадраджаны надѣть на вертелъ, изжарить на угляхъ какъ шашлыкъ, снять кожу, сложить на блюдо, посолить, присыпать порѣзаннымъ лукомъ, полить уксуcomъ.

1867. Грибы жареные. Грибы очистить, порѣзать въ длину, перемыть въ холодной водѣ, отжать хорошенько. Лукъ мелко порубить, положить вмѣстѣ съ грибами въ кастрюлю съ масломъ, налить воды, чтобы грибы едва покрылись ею, поставить на огонь. Грецкіе орѣхи столочъ, зелень кинзи мелко порубить, сложить въ грибы, прокипятить нѣсколько разъ. Когда грибы будутъ готовы, выложить ихъ на блюдо, присыпать сверху солью и толченымъ перцемъ.

Выдать: 2 ф. грибовъ, 6 луковицъ, соли, 5 зеренъ перцу, зелени кинзи, $\frac{1}{3}$ стак. масла, $\frac{1}{4}$ ф. очищен. орѣховъ.

1868. Грибы съ лукомъ (Камнахисъ сахо). Грибы перебрать, перемыть, мелко порѣзать, поджарить съ изрубленнымъ лукомъ въ маслѣ, положить соли, толченаго перцу.

Выдать: грибовъ 2 ф., луку 10 головокъ, масла $\frac{1}{2}$ стак., 6 зеренъ перцу.

1869. Круглый горохъ (Мухундосъ сисири). Всыпать горохъ въ чашку, налить съ вечера горячей водой. Утромъ воду слить, горохъ положить въ кастрюлю, налить свѣжей водой, сварить до мягкости, снимая шелуху, которая будетъ всплывать наверхъ. Когда горохъ сварится, лишнюю воду слить прочь; мелко порубленный лукъ поджарить въ маслѣ, смѣшать съ горохомъ, слегка поджарить еще разъ, положить соли, подать.

Выдать: гороху 2 ф., луку 6 головокъ, соли, 1 стак. масла постнаго или скормнаго.

1870. Купта изъ тынвы съ кизиломъ. Взять зрѣлую небольшую тыкву, сръзать верхушку, внутренность тщательно вычистить. Сушеный кизилъ безъ косточекъ смѣшать съ толчеными грецкими орѣхами, мелко порѣзаннымъ лукомъ, наполнить тыкву, прикрыть сръзаннымъ донышкомъ, вставить въ печь, натопленную какъ для хлѣба. Когда испечется, порѣзать и подавать.

Выдать: небольш. тыкву, 3 стак. кизилу, 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. очищен. грецк. орѣховъ.

Г. Хлѣбъ прѣсный, на дрожжахъ, сдобный, газинани.

1871. Прѣсный хлѣбъ изъ кукурузной муки (Симиндосъ мчади). Кукурузную муку просѣять въ корыто, заварить кипяткомъ, положить соли, замѣсить крутое тѣсто, вымѣсить какъ можно лучше, (отъ этого зависитъ достоинство хлѣба) раздѣлать толстыя лепешки величиною въ десертную тарелку, испечь въ горячей печи.

1872. Хлѣбъ сдобный на дрожжахъ (Назуни). Цѣльное молоко вскипятить, охладить до температуры парного, положить дрожжей или хорошей бѣлой закваски, всыпать муку, вбить яйца, выбить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто подходить. Когда тѣсто хорошо поднимется, влить въ него 1 ф. растопленнаго теплаго масла, вымѣсить какъ можно лучше, раздѣлить на небольшіе куски ф. въ $1\frac{1}{2}$, подблать плоскіе, круглые хлѣбы, смазать сверху яйцомъ, испечь.

Выдать: 8 ф. муки, 10 яицъ, 1 ф. масла, 4 стак. молока.

Или положить 4 картофелины средней величины въ кастрюлю, налить 2 стак. воды, сварить; картофель вынуть, а воду процѣдить, слегка охладить, смѣшать съ дрожжами и мукою, чтобы вышла довольно густая опара, положить въ нее горячій протертый на сито картофель, дать взойти въ тепломъ мѣстѣ; тогда влить 3 стак. теплой воды, положить соли, всыпать муки, вы-

мѣсить хорошенъко, положить въ макитру или почвы, засыпать оставшейся мукою, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Утромъ рано вымѣсить тѣсто хорошенъко, прибавляя 5 яицъ, 1 стак. растоплен. теплаго масла и 1 стак. сахару, раздѣлать хлѣбы, дать хорошо подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ печь. Опару нужно дѣлать поздно вечеромъ. Муки фунтовъ 5.

1873. Назуки по-грузински. Влить теплое молоко въ горшокъ, всыпать половину всей пропорціи муки, влить дрождей, размѣшать хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. Утромъ рано положить въ опару соли, растопленного чуть теплаго масла, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться еще разъ, подѣлать большія лепешки, въ родѣ чурековъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ. Опару дѣлать нужно не ранѣе 12 часовъ, а мѣсить часовъ въ 6 утра. Этотъ хлѣбъ можно приготовить изъ простой пшеничной и крупчатой муки.

Выдать: молока 6 стак., масла 1 ф., муки 5 ф., 1 яйцо.

1874. Хлѣбъ заварной. (Гуліани нада). 2 ф. просѣянной муки всыпать въ чашку, заварить 3 стак. кипятка, вымѣшать, чтобы не было комковъ, накрыть, дать остыть, положить дрождей, влить 3 стак. растопленного теплаго масла, вымѣшать хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти. Когда тѣсто поднимется, всыпать остальную муку, влить еще 1 стак. масла, вымѣсить какъ можно лучше, раздѣлать на двѣ ровныя части, раскатать довольно тонко. 1 ф. муки высыпать на сковороду, поставить на плитку, поджарить, часто мѣшая; когда мука слегка зарумянится, влить 1 стак. масла, размѣшать, поставить опять на огонь, чтобы мука впитала въ себя масло, выложить, образовавшуюся рассыпчатую массу на лепешку, закрыть другой, хорошенъко защипать, положить на большое каменное блюдо, испечь.

1875. Хлѣбъ сдобный съ сыромъ въ родѣ ватрушенъ. (Хачалури). Замѣсить тѣсто изъ 1½ ф. муки, 1 стак. теплой воды, дрождей на 3 коп. 1½ стак. растопленного масла и 7 яицъ выбить хорошенъко, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Осетинскій или грузинскій сыръ намочить холодной водой съ вечера, утромъ вынуть изъ воды, обтереть полотенцемъ досуха, размять хорошенъко ложкой, смѣшать съ сырыми яйцами; тѣсто раздѣлить на 3 части, раскатать тонкія круглыя лепешки, положить сверху каждой сыру, разровнять, испечь.

1876. Хабизгина. Тѣсто готовится такъ же, какъ и для хачалури, раскатать очень тоненькія лепешечки, изжарить на сковородѣ въ маслѣ. Класть на кипящее масло.

1877. Ягло. Тѣсто въ родѣ слоенаго. Замѣсить тѣсто изъ яицъ, молока и муки, раскатать тонко какъ бумага, смазать перышкомъ растопленнымъ масломъ, посыпать сверху мукой, свернуть въ нѣсколько разъ, раскатать, опять смазать масломъ, присыпать мукой, свернуть, раскатать, повторить такъ разъ 6,

последній разъ раскатать какъ можно тоньше, подѣлать большія лепешки какъ лаваш, обжарить въ маслѣ. Подаются съ медомъ.

Выдать: 7 яицъ, 3½—4 ф. муки, 1 стак. молока, 1 стак. масла.

1878. Купать постный. Приготовить постное тѣсто изъ муки, соли, воды и орѣхового или кунжутнаго масла, вымѣсить хорошенъко, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа. Сухой кизилъ безъ косточекъ мелко порубить; лукъ покрошить, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ кизиломъ и толчеными грецкими орѣхами, слегка поджарить еще разъ все вмѣстѣ, разложить небольшими кучками на тѣсто, закрыть другой половиной, вырѣзать стаканомъ небольшіе пирожки, обжарить въ маслѣ со всѣхъ сторонъ.

Выдать: 1 ф. муки, соли, 3 лож. орѣхового масла, 1 стак. воды, ½ ф. масла обжарить пирожки.

1879. Армянскій хлѣбъ сладкій. Замѣсить тѣсто изъ 2 ф. муки 1½ стак. мелкаго сахара, 10 яицъ, 1 лож. толченой и просѣянной корицы, 1 стак. перебравшаго и вымытаго кишмишу, вымѣшивать цѣлый часъ, сдѣлать круглый хлѣбъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Кишмишъ нужно вымыть и насухо вытереть полотенцемъ или обсушить.

1880. Мингрельскій хлѣбъ сладкій. Приготовить тѣсто изъ 3 ф. муки, 1½ ф. масла, 1 ф. сахара и 3 яицъ, вымѣсить хорошенъко, раскатать лепешку въ ½ аршина въ діаметрѣ, переложить на блюдо или листъ, посыпанный мукой, испечь. Спѣлую алычу, разварить съ сахаромъ, корицей, гвоздикой, кардамономъ, протереть, смѣшать это пюре съ пошннкованнымъ сладкимъ миндалемъ или порубленными грецки орѣхами, сложить наверхъ испеченой лепешки, вставить не надолго въ легкую печь.

1881. Газинаки изъ миндаля. Сладкій миндаль очистить, пошннковать, слегка подсушить; бѣлый медъ влить въ тазикъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну; когда онъ уварится и начнетъ застывать на ложкѣ, всыпать поджаренный миндаль, проварить хорошо, вылить на блюдо, чуть смоченное холодной водой.

1882. Газинаки изъ грецкихъ орѣховъ. Свѣжіе орѣхи очистить отъ верхней скорлупы и тонкой кожицы, порѣзать, подсушить, но не дать зарумяниться, далѣе поступать какъ сказано выше. Если газинаки готовятся зимой, неочищенные орѣхи нужно предварительно налить холодной водой дня на четыре, мѣняя воду каждый день.

1883. Грузинское кушанье постное. Маленькіе сухіе продажные крендельки залить кипяткомъ, дать слегка разбухнуть, откинуть на сито, чуть посолить, облить горячимъ масломъ, поджареннымъ съ лукомъ. "

1884. Другимъ манеромъ. Намочить крендельки въ красномъ кахетинскомъ винѣ такъ, чтобы хорошо пропитались, откинуть на сито, обжарить въ орѣховомъ или кунжутномъ маслѣ, сложить на блюдо, подать, посыпавъ мелкимъ сахаромъ и корицей. "

ОТДѢЛЕНІЕ XIX.

Постныя кушанья.

Супы, уха, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, сладкіе супы.

- | | |
|---|--|
| 1885. Бульоны №№ 7 и 8. | 1908. Борщъ изъ бураковъ съ рыбою. |
| 1886. Супъ съ перловой крупой или рисомъ. | 1909. Борщъ съ карасями. |
| 1887. Супъ съ лапшой. | 1910. Борщъ изъ бураковъ съ грибами. |
| 1888. Супъ съ картофелемъ и манною крупю. | 1911. Борщъ изъ печеной свеклы съ грибами. |
| 1889. Супъ съ вермишелью или макаронами. | 1912. Уха стерляжья. |
| 1890. Супъ съ ушками. | 1913. Уха съ виномъ. |
| 1891. Супъ изъ сморчковъ. | 1914. Уха изъ раковъ съ фаршемъ изъ рыбы |
| 1892. Супъ изъ сигаховъ. | 1915. Уха изъ разной рыбы. |
| 1893. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ. | 1916. Солянка жидкая. |
| 1894. Супъ изъ наливовъ съ рисомъ. | 1917. Солянка съ осетриной и икрой густая. |
| 1895. Похлебка изъ картофеля. | 1918. Калья. |
| 1896. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли. | 1919. Калья изъ грибовъ. |
| 1897. Супъ пюре изъ рыбы. | 1920. Окрошка изъ рыбы. |
| 1898. Супъ пюре изъ картофеля. | 1921. Окрошка безъ рыбы. |
| 1899. Супъ пюре изъ раковъ. | 1922. Ботвинья. |
| 1900. Супъ съ снитками. | 1923. Ботвинья изъ свеклы. |
| 1901. Супъ пюре изъ гороха. | 1924. Свекольникъ съ осетриной. |
| 1902. Разсольникъ съ осетриной. | 1925. Супъ изъ черники. |
| 1903. Щи изъ щавеля. | 1926. Супъ миндальный въ рисомъ. |
| 1904. Щи изъ щавеля съ рыбою. | 1927. Супъ изъ саго на винѣ. |
| 1905. Щи изъ кислой капусты. | 1928. Саго на клюквенномъ морсѣ. |
| 1906. Щи изъ осетрин. головой. | 1929. Супъ изъ яблокъ. |
| 1907. Щи изъ свѣж. капусты съ грибами. | 1930. Супъ изъ апельсеновъ съ саго. |

ОТДѢЛЕНІЕ XX.

Гренки, фаршъ, ушки, каши, пироги, пирожки и проч. принадлежности къ супу.

А. Гренки, фаршъ, тѣсто, пироги.

1931. Гренки изъ булки.
 1932. Каша жареная.
 1933. Каша на грибномъ бульонѣ къ борщу и щамъ.
 1934. Каша гречневая, поджаренная въ маслѣ.
 1935. Ушки.
 1936. Фаршъ изъ рыбы и икры.
 1937. Фаршъ изъ рыбы.
 1938. Фрикадельки изъ рыбы.

Б. Тѣсто, пироги, пирожки, паштеты.

1939. Тѣсто кислое.
 1940. Тѣсто заварное на дрожжахъ.
 1941. Слоеное тѣсто.
 1942. Тѣсто для пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.
 1943. Тѣсто для пирож. прѣсное.

1944. Фаршъ изъ визиги.
 1945. Фаршъ изъ шинкованной капусты.
 1946. Фаршъ изъ капусты съ грибами.
 1947. Фаршъ изъ раковъ съ рыбою.
 1948. Фаршъ изъ гречневой каши.
 1949. Пирогъ къ кашей и селедкой.
 1950. Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой.
 1951. Пирогъ съ свѣжими грибами.
 1952. Пирогъ съ рисомъ и грибами.
 1953. Пирогъ съ визигой и рыбою.
 1954. Пирогъ съ кашей и рыбой.
 1955. Растигаи съ лососиной.
 1956. Растигаи съ солеными груздями.
 1957. Растигаи съ рыбнымъ фаршемъ.
 1958. Пирожки съ кислой капустой и грибами.
 1959. Паштетъ изъ лососины.
 1960. Паштетъ изъ рыбы.

ОТДѢЛЕНІЕ XXI.

А. Соусы, винигреть, форшмакъ, рыбы, кушанья изъ овощей.

1961. Соусъ красный съ капарцами.
 1962. Индійскій соусъ къ рыбѣ.
 1963. Соусъ ремуладъ холодный.
 1964. Соусъ равиготъ горячій.
 1965. Соусъ равиготъ холодный.
 1966. Соусъ итальянскій.
 1967. Бельгійскій соусъ.
 1968. Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ.
 1969. Соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ.
 1970. Соусъ съ шафраномъ.
 1971. Соусъ изъ сарделекъ.
 1972. Кислосладкій соусъ къ жареной рыбѣ.
 1973. Соусъ изъ икры.
 1974. Соусъ съ трюфелями.

1975. Соусъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.
 1976. Соусъ изъ лука къ рыбнымъ котлетамъ.
 1977. Соусъ на винѣ.
 1978. Соусъ изъ клюквы къ пудингу.
 1979. Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
 1980. Соусъ изъ барбариса.
 1981. Соусъ на красномъ винѣ.
 1982. Соусъ изъ разныхъ ягодъ къ пудингу.
 1983. Миндальное молоко.
 1984. Маковое молоко.

Б. Рыбы, раки.

1985. Лещъ жареный.
 1986. Лещъ жареный съ капустой.
 1987. Лещъ жареный съ гречневой кашей.

1988. Лещъ подь краснымъ соусомъ.
 1989. Лещъ подь соусомъ.
 1990. Угорь въ красномъ винѣ.
 1991. Разварная форель.
 1992. Лещъ разварной.
 1993. Карпъ жареный подь соусомъ.
 1994. Карпъ жареный.
 1995. Навага жареная.
 1996. Корюшка жареная.
 1997. Корюшка подь соусомъ.
 1998. Камбала жареная.
 1999. Корюшка маринованная.
 2000. Слитки.
 2001. Караси фаршированные рисомъ и визигой.
 2002. Караси съ корншопами.
 2003. Камбала съ соусомъ изъ помидоровъ.
 2004. Стерлядь разварная.
 2005. Судакъ разварной.
 2006. Судакъ фаршированный.
 2007. Филеи судака.
 2008. Судакъ заливной.
 2009. Щука по-жидовски.
 2010. Щука подь соусомъ изъ шампиньоновъ.
 2011. Щука запеченая.
 2012. Щука шпикованная сардельками.
 2013. Щука тушеная съ кореньями.
 2014. Котлеты изъ судака или щуки.
 2015. Рулеты изъ рыбы.
 2016. Окунь въ бѣломъ винѣ.
 2017. Окунь фаршированные.
 2018. Заливное изъ окуней.
 2019. Караси съ кисло-сладкимъ соусомъ.
 2020. Осетрина по-русски.
 2021. Осетрина подь галактиромъ.
 2022. Лососина съ гарниромъ.

2023. Лососина жареная.
 2024. Треска съ помидорами.
 2025. Котлеты изъ селедки.
 2026. Раки вареные.
 2027. Форшмакъ.
 2028. Фаршированные раки.
 2029. Винигретъ сборный.
 2030. Винигретъ рыбный.
 2031. Маринованная стерлядь по-французски.
 2032. Майонезъ изъ разной рыбы.
 2033. Судакъ холодный.

В. Кушанья изъ овощей.

2034. Картофель жареный.
 2035. Котлеты изъ картофеля.
 2036. Крокеты изъ картофеля.
 2037. Картофель фаршированный.
 2038. Картофель съ виномъ фаршированный.
 2039. Капуста фаршированная гречневой кашей съ грибами.
 2040. Капуста съ грибнымъ фаршемъ.
 2041. Капуста съ грибами.
 2042. Цвѣтная капуста подь соусомъ.
 2043. Морковное пюре съ гренками.
 2044. Жареные грибы.
 2045. Жареные рыжики.
 2046. Трюфели.
 2047. Жареные грузди.
 2048. Котлеты изъ грибовъ съ рисомъ.
 2049. Соусъ изъ капусты съ гренками изъ чернаго хлѣба.
 2050. Соусъ изъ горошка.
 2051. Рѣпа фаршированная.
 2052. Рѣпа фаршированная подь соусомъ.
 2053. Соусъ изъ бобовъ.

ОТДѢЛЕНИЕ XXII.

Пудинги, оладьи, трубочки, хворостъ, вареники, наливашники, каши.

2054. Пудингъ изъ риса съ раками.
 2055. Рисъ съ яблоками.
 2056. Пудингъ изъ рису.

2057. Шарлотка.
 2058. Маритонъ изъ яблокъ.
 2059. Яблоки съ ромомъ.

2060. Персики съ ванилью.
 2061. Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба.
 2062. Рисъ съ апельсинами.
 2063. Яблочное пирожное въ родѣ крема.
 2064. Рисъ съ виномъ.
 2065. Оладьи.
 2066. Оладьи на миндальномъ молокѣ.
 2067. Орѣховыя трубочки.
 2068. Облатки на винѣ.
 2069. Хворостъ.
 2070. Розанчики.
 2071. Гречки съ миндалемъ.
 2072. Армериттеръ.
 2073. Наливашники.
 2074. Пышки съ вареньемъ.
 2075. Слоеный пирогъ съ вареньемъ.
 2076. Вареники съ вишнями.

2077. Вареники съ черносливомъ.
 2078. Вареники съ кислой капустой.
 2079. Витунка съ сушеными грибами.
 2080. Витунка съ свѣж. грибами.
 2081. Ватрушки съ зеленымъ лукомъ.
 2082. Макароны съ грибами.
 2083. Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.
 2084. Лазанки.
 2085. Макароны и вермишель съ лукомъ.
 2086. Каша пшеничная съ черносливомъ.
 2087. Рисовая каша съ шафраномъ.
 2088. Каша гречневая или смоленская холодная.
 2089. Каша манная на миндальномъ молокѣ.
 2090. Каша рисовая на миндальномъ молокѣ съ изюмомъ.
 2091. Рисовыя котлеты жаренныя.

ОТДѢЛЕНИЕ XXIII.

Кремы, желе, мороженое, бланманже, муссы, кисели, компоты.

А. Кремы.

2092. Кремъ изъ квасу.
 2093. Кремъ изъ кислыхъ щей.
 2094. Кремъ изъ яблокъ.

Б. Желе.

2095. Желе отъ № 1326 до № 1340.

В. Муссы.

2096. Муссы отъ № 1342 до 1349.

Г. Мороженое.

2097. Мороженое отъ № 1398 до 1403.

2098. Мороженое апапасное.
 2099. Мороженое масседуангъ.

Д. Бланманже.

2100. Бланманже миндальное.
 2101. Бланманже фисташковое.

Е. Кисели.

2102. Кисели отъ № 1358 до № 1365.

Ж. Компоты.

2103. Компоты отъ № 1366 до № 1380.

Отдѣленіе XIX.

Постныя кушанья.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Супы, уха, щи, борщъ, солянка, ботвинья и проч.

1885. Бульоны. №№ 7 и 8.

1886. Супъ съ перловой крупой или рисомъ. Вѣлые сушеные грибы пере-
мыть хорошенъко, налить водою, отварить, мелко пошинковать; отваръ гриб-
ной процѣдить, положить въ него покрошенныхъ разныхъ кореньевъ, соли,
пошинкованные грибы, поставить на плиту. Когда коренья сварятся, опу-
стить въ бульонъ перемѣтый рисъ, влить орѣхового или горчичнаго масла,
поджареннаго съ лукомъ, кипятить, пока сварится рисъ, подать, присыпавъ
рубленою зеленью петрушки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, 1 луковицу, соли, разн. кореньевъ по 1 шт.
средн. величины, $\frac{1}{2}$ стак. рису или перловой крупы, 3 лож. масла, зелени петрушки.

1887. Супъ съ лапшой. Приготовить лапшу № 138, обварить ее кру-
тымъ кипяткомъ, откинуть на друшлякъ, перелить холодною водою, опу-
стить въ бульонъ № 8, прокипятить раза три.

1888. Супъ съ картофелемъ и манною крупю. Приготовить грибной буль-
онъ № 8, опустить въ него за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда мелко порѣзанный пере-
мытый картофель, дать кипѣть; когда картофель будетъ почти готовъ, вы-
сыпать $\frac{1}{2}$ стак. манной крупы, прокипятить и подать.

1889. Супъ съ вермишелью или макаронами. Вѣлые сушеные грибы хо-
рошо перемыть, налить водою, мягко сварить, мелко порубить, поджарить
въ маслѣ съ мелко изрубленной луковицей, развести процѣженнымъ бульо-
номъ, дать слегка кипѣть. Вермишель или мелкія макароны вскипятить раза
2 въ соленой водѣ, откинуть на друшлякъ, перелить холодною водою, опу-
стить въ бульонъ, доварить, подать, присыпавъ зеленью петрушки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, 2 луковицы, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 10
зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ.

1890. Супъ съ ушками. Приготовить бульонъ изъ грибовъ и кореньевъ,
процѣдить, дать вскипѣть, опустить ушки № 238, прокипятить раза 3, по-

дать. Или ушки обжарить въ маслѣ, подать отдѣльно. Въ такомъ случаѣ
положить въ супъ 2—3 мелко пошинкованныхъ гриба, пошинкованную мор-
ковь, сельерей, присыпать зеленью петрушки и укропа.

1891. Супъ изъ сморчковъ № 34.

1892. Супъ изъ сиговъ № 42.

1893. Супъ изъ рыбныхъ потроховъ № 43.

1894. Супъ изъ налимовъ съ рисомъ № 46.

1895. Похлебка изъ картофеля № 44.

1896. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли № 51.

1897. Супъ пюре изъ рыбы № 66.

1898. Супъ пюре изъ картофеля № 52.

1899. Супъ пюре изъ раковъ. Раки перемыть хорошенъко, отварить съ
солю, 1 луковицею, зеленью укропа, вынуть, бульонъ же процѣдить. Всѣ
раковыя шейки вычистить, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ
бульономъ. Все остальное, т. е. спинки и ножки мягко истолочь въ каменной
ступкѣ, протереть сквозь сито въ кастрюлю. Оставшіяся на ситѣ скорлупки
поджарить съ 3 лож. постнаго масла, всыпать муки, еще разъ поджарить,
развести раковымъ бульономъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку, раз-
вести имъ пюре, опустить раковыя шейки и отдѣльно сваренный рисъ, про-
кипятить разъ и подать.

Выдать: 30 раковъ, 1 лож. муки, 3 лож. масла, 1 луковицу, соли, $\frac{1}{2}$ стак. рису,
зелени укропа и петрушки.

1900. Супъ со снитками. Положить въ кастрюлю пошинкованные ко-
ренья, лавров. листь, перецъ, 3—4 тоненькихъ ломтика лимона безъ ко-
жицы и сѣмечекъ, налить воды, кипятить, пока коренья сварятся, опустить
мелко порѣзанный картофель и хорошо перемытые въ нѣсколькихъ водахъ
свѣжіе снитки, прокипятить нѣсколько разъ и когда картофель сдѣлается
мягкимъ, подать, присыпавъ зеленью.

Выдать: кореньевъ по 1 шт., 3 лавров. листа, соли, 8 зеренъ перца, $\frac{1}{4}$ лимона,
5 шт. картофеля, 1 ф. свѣж. снитковъ, зелени петрушки.

1901. Супъ пюре изъ гороха. Съ вечера налить горохъ холодною водою;
утромъ воду слить, а горохъ разварить въ водѣ съ луковицею, снимая ко-
жицу, которая будетъ всплывать наверхъ. Когда сварится, луковицу вынуть
прочъ, горохъ протереть сквозь сито вмѣстѣ съ водою, въ которой онъ ва-
рился. Луквицу мелко покрошить, поджарить съ масломъ и 1 лож. муки,
развести бульономъ, вылить въ пюре, прокипятить. Подается съ гренками
№ 203 поджаренными въ постномъ маслѣ.

Выдать: 3 стак. гороха, $\frac{1}{4}$ стак. масла, 2 луковицы, 1 лож. муки.

1902. Разсольникъ съ осетриною № 78.

1903. Щи изъ щавеля № 81.

1904. Щи изъ щавеля съ рыбою № 83.

1905. Щи изъ кислой капусты № 89.

1906. Щи съ осетровой головой № 90.

1907. Щи изъ свѣжей капусты съ грибами. Приготовить бульонъ изъ кореньевъ и грибовъ; свѣжую капусту порѣзать крупно, обдать крутымъ кипяткомъ, закрыть; когда вода остынетъ, отжать капусту, опустить въ бульонъ, уварить. Лукъ покрошить, поджарить съ масломъ и порубленными грибами, всыпать ложку муки, влить 1 лож. уксуса, развести бульономъ, вылить въ щи, прокипятить.

Выдать: 1/4 ф. грибовъ, 1 коч. капусты, кореньевъ по 1 шт., соли, 10 зеренъ англійск. перца, 2 лавров. листа, 1 лож. муки, 4 лож. масла, 1 луковицу, 1 лож. уксусу.

1908. Борщъ изъ буряковъ съ рыбою № 96.

1909. Борщъ съ нарасями № 97.

1910. Борщъ изъ буряковъ съ грибами № 100.

1911. Борщъ изъ печеной свеклы съ грибами. Разные корни мелку пошинковать, сложить въ кастрюлю, налить воды, поставить на плиту, кипятить, пока корни сварятся. Бѣлые грибы перемыть, отварить въ стаканѣ воды, мелко пошинковать, опустить въ бульонъ. Красную сладкую свеклу испечь, снять верхнюю кожицу, мелко пошинковать, тоже опустить въ бульонъ. Луквицу мелко покрошить, поджарить съ масломъ и мукою, влить уксусу, развести грибнымъ отваромъ, вылить въ борщъ, прокипятить несколько разъ.

Выдать: 8 грибовъ, кореньевъ по 1 шт., 2 лавров. листа, 6 зеренъ англ. перца, соли, 1 лож. муки, 4 лож. масла, 1 лож. уксуса, 2—3 свеклы, смотря по величинѣ, 1 луковицу.

1912. Уха стерляжья № 102.

1913. Уха съ виномъ № 103.

1914. Уха изъ раковъ съ фаршемъ изъ рыбы № 104.

1915. Уха изъ разной рыбы № 105.

1916. Солянка жидкая № 107.

1917. Солянка съ осетриной и икрой густая № 108.

1918. Наля № 110.

1919. Наля изъ грибовъ № 112.

1920. Окрошка изъ рыбы № 115.

1921. Окрошка безъ рыбы № 116.

1922. Ботвинья № 117.

1923. Ботвинья изъ свеклы № 118.

1924. Свекольникъ съ осетриной № 119.

1925. Супъ изъ черники сладкій № 70.

1926. Супъ миндальный съ рисомъ № 75.

1927. Супъ изъ саго на винѣ. Влить въ кастрюлю 4 стак. воды, 1 1/2 стак. краснаго не крѣпкаго вина, 1 стак. вишневаго сока или сока изъ красной смородины, положить немного лимонной цедры, кусочекъ корицы, 3 гвоздики, и сахаръ. Красное саго налить кипяткомъ, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою, всыпать въ кастрюлю съ виномъ, поставить на плиту, варить, пока не сдѣлается прозрачнымъ, вылить въ миску и подать съ гренками.

Выдать: 1 1/2 стак. красн. вина, 1 стак. сока, 2/3 стак. красн. саго, 1 1/2 стак. сахара, 3 гвозд. кусочекъ корицы, 1/4 лимона, 1 французск. булку.

1928. Саго на клюквенномъ морсѣ. Клюкву перемыть, сложить въ кастрюлю или тазикъ, налить воды, кипятить, размывая ягоды ложкою, процедить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, размѣшать. Саго обдать кипяткомъ, откинуть на сито, перелить холодною водою, всыпать въ морсѣ, варить, пока не сдѣлается прозрачнымъ. Можно прибавить кусокъ корицы или ванили.

Выдать: 1 ф. клюквы, 1 1/2 стак. сахара, 1 стак. саго.

1929. Супъ изъ яблокъ. Яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 3—4 части, выбросить сѣмечки, сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонной цедрой и сокомъ, столовымъ виномъ и картофельной мукой. Кожицу, срезанную съ яблокъ отварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ воды, процедить въ супъ.

Выдать: 10—12 яблокъ, 2 стак. вина, 2/3 стак. сахара, 1 чайн. лож. картофеля. муки, 1/2 лимона, кусокъ корицы.

1930. Супъ изъ апельсина съ саго. Отварить 8 лож. бѣлаго саго, откинуть на сито. перелить холодною водою; влить въ кастрюлю 6 стак. воды, сокъ, выжатый изъ 2 большихъ апельсиновъ, положить цедру, снятую на 3/4 ф. сахара, вскипятить, опустить отваренное саго, прокипятить разъ, остудить. Передъ отпускомъ къ столу, влить 1 стак. бѣлаго вина и 1 большую рюмку рома.

Отдѣленіе XX.

А. Гренки, фаршъ, уши, наши, пироги и проч. принадлежности къ супу.

1931. Гренки изъ булки № 203 206 и 207.

1932. Наша жареная № 310 или 312.

1933. **Каша на грибномъ бульонѣ къ борщу и щамъ № 318.**

1934. **Каша гречневая поджаренная въ маслѣ.** Съ вечера сварить крутую гречневую кашу на водѣ съ солью, дать упрѣть хорошенъко. Утромъ выложить кашу въ чашку, слегка смочить кипяткомъ, размять ложкою, чтобы не было комковъ, сложить опять въ горшокъ, накрыть поплотнѣе, вставить въ горячую печь. Передъ обѣдомъ выложить кашу на сковороду, смѣшать съ масломъ, поставить на плиту, обжарить, чащѣ мѣшая, чтобы не пригорѣла, подать горячую на той же сковородѣ. Кто желаетъ, можетъ прибавить луковицу, поджаренную въ маслѣ.

Выдать: 2 ф. гречневыхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ стак. орѣхов. или горчичн. масла (1 луковицу).

1935. **Ушки № 238 или 239.**

1936. **Фаршъ изъ рыбы и икры.** Очистить, выпотрошить судака, вымыть, снять кожу, выбрать кости, мелко изрубить съ икрой сига или окуней, смѣшать съ мелко изрубленной и поджаренной въ маслѣ луковицей, мякишемъ француз. булки, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить соли, $\frac{1}{4}$ натертаго на теркѣ мушкат. орѣха, $\frac{1}{4}$ чайной ложки толченаго перца, размѣшать хорошенъко, скатать, посылавъ столъ мукою, въ видѣ колбасы, за вернуть въ чистую тряпочку, обвязать ниткой, опустить въ кипящій рыбный бульонъ, сварить, осторожно снять тряпочку, наръзать ломтиками, сложить въ суповую миску.

Выдать: 1 ф. судака, $\frac{1}{2}$ ф. икры, 1 булку 3 коп., $\frac{1}{4}$ мушк. орѣха, 1 луковицу, 10 зеренъ перца, соли, 1 лож. муки.

1937. **Фаршъ изъ рыбы.** Щуку или судака вычистить, выпотрошить, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, положить соли, толченаго англійск. перца, мелко изрубленную и поджаренную въ маслѣ луковицу, немного мушкат. орѣха, намоченнаго въ водѣ и откатаго мякиша франц. булки, порубить еще хорошенъко, протереть сквозь сито и поступать далѣе какъ сказано въ № 1936.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 лож. масла, 1 луковицу, соли, $\frac{1}{2}$ франц. булку, 10 зеренъ прост. и англійск. перца, немного мушкат. орѣха, 1 лож. муки.

1938. **Фринадельки изъ рыбы № 229.**

Б. Тѣсто, пироги, пирожки, паштеты.

1939. **Тѣсто кислое.** Влить въ чашку 2 стак. теплой, какъ парное молоко, воды, всыпать $2\frac{1}{2}$ стак. просѣянной муки, положить 2 лож. жидкихъ дрождей или $1\frac{1}{2}$ золот. сухихъ, вымѣшать хорошенъко, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, положить соли, мелкаго сахара, масла и остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться еще разъ, раскатать тѣсто, положить фаршъ, защипать, переложить на листъ, дать подойти, смазать масломъ пополамъ съ холодною водою, вставить въ печь.

Если изъ этого тѣста дѣлаются пирожки съ вареньемъ, положить 3 стол. ложки мелкаго сахара.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $1\frac{1}{2}$ золот. или 2 лож. дрож., соли, 1 чайн. лож. мелк. сахара, 4 лож. масла.

1940. **Тѣсто заварное на дрождахъ № 130.**

1941. **Слоеное тѣсто № 135.**

1942. **Тѣсто для пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.** Приготавливается такъ-же, какъ тѣсто № 1939 только немного мягче. Подблавъ небольшіе пирожки, дать имъ подняться и жарить въ глубокой сковородѣ въ маслѣ. Класть пирожки нужно на раскаленное масло.

1943. **Тѣсто для пирожковъ прѣсное.** Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, 4 лож. какого нибудь постнаго масла, соли, $\frac{1}{2}$ стак. воды, вымѣсить хорошенъко, раскатать, вырѣзать небольшіе кружки, положить на нихъ фаршъ, защипать, переложить на листъ, смазанный масломъ, вставить въ горячую печь.

1944. **Фаршъ изъ визиги № 145 или 148 яицъ не класть.**

1945. **Фаршъ изъ шинкованной капусты № 146.**

1946. **Фаршъ изъ капусты съ грибами.** Приготовить фаршъ изъ капусты № 146, смѣшать съ отвареными и порубленными или пошинкованными грибами.

1947. **Фаршъ изъ раковъ съ рыбою.** Отварить раки въ соленой водѣ съ зеленою укропа, очистить. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ хорошимъ прованскимъ масломъ, развести ложкою рыбнаго бульона, вскипятить раза 4, процѣдить; смѣшать муку съ 4 лож. процеженнаго ракового масла, развести, $1\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, прокипятить нѣсколько разъ, положить раковыя шейки, мелко порубленные, мелко изрубленную и поджаренную рыбу, мелко порубленные жареные шампиніоны, поджаренную въ маслѣ зелень петрушки, мушкат. орѣха, смѣшать хорошенъко, нафаршировать пирожки изъ слоенаго тѣста или маленькія продажныя булочки: срѣзать крышечку, вынуть осторожно мякишъ, смазать внутри раковымъ масломъ, наполнить фаршемъ, прикрыть срѣзанной крышечкой, смазать раковымъ масломъ, вставить въ печь на 20 минутъ.

Выдать: 25 раковъ, 6 шампиніоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. рыбы, $\frac{1}{2}$ лож. муки, зелени петрушки, соли, $\frac{1}{3}$ стак. масла, $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха.

1948. **Фаршъ изъ гречневой каши.** Крутую гречневую кашу, свареную накупунѣ, размять ложкой хорошенъко, смѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, отвареными и мелко порубленными грибами.

Выдать: 1 ф. гречнев. крупы, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 1 луковицу, 10 зеренъ перца.

1949. Пирогъ съ нашей и селедкой № 166.

1950. Кулебяка съ визигой, рисомъ и рыбой № 174. Скоромное масло замѣнить постнымъ и не класть яицъ. Смазать кулебяку постнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ водою.

1951. Пирогъ съ свѣжими грибами. Молодые бѣлые грибы перебрать, перемыть, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, сложить въ кастрюлю, прибавить соли, немного толченого перца, покрошеннаго зеленого лука, зелени укрона, поставить на огонь минутъ на 10, положить масла, и ложки 2 грибного бульона, тушить подъ крышкою до половины готовности, отставить, остудить, начинить пирогъ.

1952. Пирогъ съ рисомъ и грибами. Сварить крутую рисовую кашу, смѣшать съ солью, небольшимъ количествомъ толченого перца, поджаренной въ маслѣ луковицей, отваренными и мелко изрубленными грибами, тѣсто раздѣлить на двѣ части, раскатать, положить одну лепешку на листъ, смазанный масломъ, на нее фаршъ, прикрыть другою, зацѣпить, дать подняться, смазать масломъ, смѣшаннымъ съ водою, присыпать сухарями, вставить въ печь.

Выдать: 1¼ стак. рису, ¼ ф. грибовъ, соли, ½ стак. масла, 6 зеренъ перца, 1 луковицу.

1953. Пирогъ съ визигой и рыбою. Визигу намочить съ вечера въ холодной водѣ; утромъ перемыть, отварить съ луковицей, перцемъ въ зернахъ, откинуть на друшлякъ, луковицу, и перецъ прочъ, а визигу мелко порубить, смѣшать съ солью, зеленою петрушкой и укроном, масломъ; рыбу слегка посолить, обжарить до половины готовности въ маслѣ, выбрать кости, порѣзать тоненькими ломтиками, а масло, въ которомъ жарилась рыба, вылить въ фаршъ. Тѣсто раздѣлить на двѣ части, раскатать, положить на листъ, на него половину фарша изъ визиги, наверхъ ломтики рыбы, потомъ остальной фаршъ, прикрыть тѣстомъ, смазать водою съ масломъ, вставить въ печь.

1954. Пирожки съ нашей и рыбой № 175.

1955. Растигаи съ лососиною № 184.

1956. Растигаи съ солеными груздями № 185.

1957. Растигаи съ рыбнымъ фаршемъ № 186.

1958. Пирожки съ кислой напустой и грибами № 188.

1959. Паштетъ изъ лососины. Луквицу мелко изрубить, выжать сокъ, обжарить въ маслѣ, положить на ту же сковороду кусочками порѣзанную и посоленную лососину, обжарить до половины готовности, влить бѣлаго вина, уксуса, 1 лож. воды, всыпать перцу простого и англійскаго, лавроваго листа, вскипятить раза два, отставить, вынуть рыбу, дать остыть. Приготовить рыбный фаршъ № 147, обложить тѣстомъ форму, уложить фаршъ и рыбу рядами, влить стаканъ, процеженнаго соуса, въ которомъ варила рыба,

покрыть тѣстомъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Тѣсто приготовить слѣдующимъ образомъ: замѣнить тѣсто изъ ¾ стак. воды, 2 лож. орховаго или горчичнаго масла, 2 лож. бѣлаго рома, и 1 ф. муки, тонко раскатать. Подавая къ столу, облить паштетъ соусомъ: поджарить 1 лож. муки съ 1 лож. горчичнаго масла, развести, вливая понемногу, рыбнымъ бульономъ, положить соли, рубленой зелени петрушки, мелкихъ очищенныхъ отъ верхней кожицы шампинионовъ, раковыхъ шеекъ, прокипятить нѣсколько разъ. Соусъ можно подать отдѣльно въ соусникѣ, не обливая паштета.

1960. Паштетъ изъ рыбы № 259. Приготовить постное слоеное тѣсто № 135, а чухонское масло замѣнить горчичнымъ.

Отдѣленіе XXI.

A. Соусы, винигреть, форшмакъ, рыбы, кушанья изъ овощей.

1961. Соусъ красный съ напарцами. Подрумянить ложку муки съ 2 лож. горчичнаго масла, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить нѣсколько разъ, положить лимоннаго сока, напарцовъ, наръзаннаго тоненькими ломтиками ½ лимона безъ зеренъ, 1 лож. мелкаго сахара, влить ½ стак. вина, вскипятить. Подается къ жареной или вареной рыбѣ, къ котлетамъ изъ рыбы.

1962. Индійскій соусъ къ рыбѣ № 357.

1963. Соусъ ремуладъ холодный № 358.

1964. Соусъ равиготъ горячій № 361.

1965. Соусъ равиготъ холодный № 362.

1966. Соусъ итальянскій № 363. Вмѣсто мясного бульона взять рыбнаго и горчич. масла вмѣсто чухонскаго.

1967. Бельгійскій соусъ № 365 и 366.

1968. Соусъ съ анчоусами къ лососинѣ № 374.

1969. Соусъ съ грецкими орѣхами къ рыбѣ № 376.

1970. Соусъ съ шафраномъ № 382.

1971. Соусъ изъ сарделенъ № 392. Чухонское масло замѣнить горчичнымъ.

1972. Кислосладкій соусъ къ жареной рыбѣ № 398.

1973. Соусъ изъ икры № 400.

1974. Соусъ съ трюфелями. Поджарить ложку муки съ ложкою горчичнаго масла, развести рыбнымъ бульономъ, всыпать ложку мелкаго сахара, вскипятить, выжать сокъ изъ ½ лимона, положить мелко порѣзанныхъ трюфелей. Кусокъ сахара смочить водою, положить на сковороду, поставить на огонь,

поджечь докрасна, влить ложку горячей воды, размешать, процедить, влить в соус, чтобы он получил красный цвет, прокипятить несколько раз.

1975. Соус из сушеных белых грибов. Грибы перемыть, отварить, мелко шинковать, а бульон процедить. Поджарить ложку муки с 2 ложками масла, развести грибами бульоном, вскипятить, опустить грибы, положить соли, сахара, зелени петрушки и лимонного сока, чтобы получилась приятная кислота, прокипятить. Подается к рыбным, картофельным и рисовым котлетам.

1976. Соус из лука к рыбным котлетам. Лук порезать, опустить в кипяток, разварить, протереть сквозь сито. Поджарить ложку муки с 2 ложками масла, смешать с луковым пюре, положить 1 1/2 лож. тмина, подкрасить подожженным сахаром, прокипятить несколько раз.

1977. Соус на вине. Смешать 1 1/2 ложки муки с 1 лож. орехового или горчичного масла, развести 1/3 стак. воды, вскипятить, мешая, влить 1 1/2 стак. белого вина, лимонного сока, всыпать 2 лож. мелкого сахара, прокипятить. Подается с цветной капустой и к спарже.

1978. Соус из клюквы к пудингу № 418.

1979. Соус из слив к пудингу № 419.

1980. Соус из барбариса № 422.

1981. Соус на красном вине № 424.

1982. Соус из разных ягод к пудингу № 429.

1983. Миндальное молоко № 427.

1984. Мановое молоко № 428.

Б. Рыбы, раки.

1985. Лещ жареный. Леща вычистить, выпотрошить, вымыть, посолить внутри, дать полежать часа два, обвалить в муке с солью, положить на раскаленное масло, зарумянить с обеих сторон, поливая маслом.

Выдать: 3—4 ф. леща, 1/2 стак. масла, 1 лож. муки.

1986. Лещ жареный с кислой капустой № 586.

1987. Лещ жареный с гречневой кашей № 585. Яиц не класть и чухонское масло заменить постным.

1988. Лещ под красным соусом № 588.

1989. Лещ под соусом № 590.

1990. Угорь в красном вине № 591.

1991. Разварная форель № 593.

1992. Лещ разварной № 587.

1993. Карп жареный под соусом из испанского лука № 582. Полить рыбу одним маслом без желтка.

1994. Карп жареный № 579.

1995. Навага жареная. Снять с наваги кожу, выпотрошить, головки отрезать прочь, вымыть, обернуть салфеткой, обвалить в сухарях или муке, обжарить в масле с обеих сторон, уложить на блюдо, гарнировать тонкими ломтиками лимона.

1996. Корюшка жареная № 571.

1997. Корюшка под соусом № 570.

1998. Камбала жареная № 597. Чухонское масло заменить горчичным.

1999. Корюшка маринованная № 568.

2000. Снитки № 566.

2001. Караси фаршированные рисом и визигой № 563.

2002. Караси с корнионами № 562.

2003. Камбала с соусом из помидоров № 596.

2004. Стерлядь разварная № 600.

2005. Судак разварной. Вычищенного, выпотрошенного и вымытого свѣжаго судака опустить в кипящий бульон, приготовленный из корней и припосей, отварить, вынуть на блюдо, подать с соусом № 375.

2006. Судак фаршированный. Свѣжаго судака вычистить, выпотрошить, вымыть, осторожно снять кожу, чтобы не порвать ее; мясо отделить от костей, изрубить очень мелко, смешать с мякишем булки, намоченным в воде и отжатым, солью, толченым перцем, луком, поджаренным с маслом, раковыми шейками, если есть, протереть сквозь сито или частое решето, наполнить этим фаршем снятую с судака кожу, зашить, положить на глубокую сковороду или противень, обжарить в масле со всех сторон. Подать с соусом из сарделек № 392.

2007. Филеи судана № 609. Обвалить только в сухарях без яиц и обжарить в постном масле.

2008. Судак заливной. Приготовить как № 613 только без яиц. Подать тертый хрен, смешанный с солью, мелким сахаром и уксусом.

2009. Щуна по-жидовски № 615.

2010. Щуна под соусом из шампинионов № 620.

2011. Щуна запеченая № 621.

2012. Щуна шпированная сердельками № 625.

2013. Щука тушенная съ кореньями № 627.

2014. Котлеты из судака или щуки. Очистить судака или щуку, выпотрошить, вымыть, снять кожу, вынуть кости, очень мелко изрубить, положить соли, толченого перца, намоченной в водѣ и отжатой булки, мускатнаго орѣха, масла 2 ложки, порубить еще хорошенъко, подѣлать небольшие котлетки, обвалить в сухаряхъ или мукѣ, обжарить в маслѣ. Подаются съ салатомъ или соусомъ.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1/2 франц. булки, соли, 1/8 мускат. орѣха или 1/4 чайн. лож. мускат. цвѣта, 7 зеренъ англійск. перцу, 1/2 стак. масла.

2015. Рулеты из рыбы № 651.

2016. Окунь в бѣломъ винѣ № 550.

2017. Окунь фаршированные № 553.

2018. Заливное из окуней № 554.

2019. Караси съ кислосладкимъ соусомъ № 560.

2020. Осетрина по-русски № 631.

2021. Осетрина подъ галантиромъ № 632.

2022. Лососина съ гарниромъ № 640.

2023. Лососина жареная. Вымыть лососину, снять ножомъ кожу, разфазать на куски, посолить, обвалить в сухаряхъ или мукѣ, обжарить в маслѣ.

2024. Треска съ помидорами № 646.

2025. Котлеты из селедки № 653.

2026. Рани вареные № 656.

2027. Форшмакъ № 664.

2028. Фаршированные рани № 661.

2029. Винигретъ сборный № 522.

2030. Винигретъ рыбный № 524.

2031. Маринованная стерлядь по-французски. Вычищенную стерлядь отварить в слегка посоленномъ кипяткѣ, переложить на рѣшето покрытое салфеткой, чтобы стекла вся вода и когда рыба остынетъ, разфазать ее острымъ ножомъ на куски. Вскипятить уксусъ съ перцемъ, гвоздикомъ, корицею, лавровымъ листомъ, съ 1 лож. готовой горчицы. Положить в кастрюлю 6 винныхъ ягодъ, 10 хорошихъ финиковъ, горсть изюму, 1/2 лимона, 1/2 апельсина очищенныхъ и цедры, 3 крымскихъ яблока, разфазанныхъ на 4 части, кусочекъ мелко пошинкованной лимонной цедры, процѣдить вскипяченный уксусъ, поставить на плиту, дать вскипеть раза 3, отставить, остудить; уложить в банку рядами куски стерляди и фрукты, сваренные в уксусѣ, залить маринадомъ, завязать плотно, держать в холодномъ мѣстѣ.

2032. Майонезъ изъ разной рыбы. Взять поровну разной рыбы: лососины, карпа, линя, окуней, снять съ костей филей, порфазать кусками, посолить, обжарить со всѣхъ сторонъ в горчичномъ маслѣ, остудить. Изъ оставшихся костей сварить ланспикъ съ прибавленіемъ рыбнаго клея или жилистину, полагая по 2 листочка на каждый стаканъ бульона, съ перцемъ, лавр. листомъ, лимономъ и уксусомъ, варить на легкомъ огнѣ, чтобы тихонько кипѣло 3/4 часа, отставить, дать устояться, процѣдить сквозь частое полотно, дать остыть, взбивать на льду вѣнникомъ, вливая понемногу 2 стол. ложки самага свѣжаго прованскаго масла. Каждый кусокъ рыбы обмакнуть в этотъ муссъ, уложить на блюдо вѣнкомъ, вь средину влить соусъ: 12 оливокъ безъ косточекъ, анчоусы, корнишоны, капарцы изрубить какъ можно мельче, столочь вь ступкѣ, протереть сквозь сито, влить уксусу, прованскаго масла, положить сахару, немного изрубленной зелени укропа, размѣшать какъ можно лучше.

Выдать: рыбы по 2 ф., 1/2 стак. масла, жилистину, 3 лавров. листа, 10 зеренъ прост. и англійск. перца, соли, 1/2 лимона, 3 лож. уксусу, 2 лож. прованск. масла. На соусъ: 12 оливокъ, 12 анчоусовъ, 10 корнишоновъ, 1 лож. капарцовъ, 1/2 стак. прованск. масла, 1/2 стак. уксуса, 1/2 столов. лож. мелк. сахару, зелени укропа.

2033. Судакъ холодный. Судака, щуку, форель или осетрину вычистить, посолить, оставить такъ на часъ. Сварить бульонъ изъ кореньевъ съ перцемъ, лавров. листомъ, солью, лукомъ, остудить и вь холодный опустить вытертую полотенцемъ рыбу, сварить, отставить и накрыть бумагою, а когда немного остынетъ, очистить отъ костей и кожи, порфазать ровными ломтиками. Голову, кости, кожу и чешую сложить обратно вь бульонъ. прибавить еще какой нибудь мелкой рыбы, немного рыбьяго клею, уварить до 4 стакановъ, очистить икрой слѣдующимъ образомъ; икру отъ судака, щуки, линя, или окуней, разбить вѣнникомъ добѣла, прибавляя 3 лож. холодной воды, развести бульономъ, вылить вь ланспикъ, дать легонько кипѣть, уварить до 4 стакановъ. Свареннаго судака, щуку или форель уложить на рыбное блюдо хребтомъ вверхъ. Снизу на блюдо налить ланспикъ, дать застыть; хребетъ рыбы также облить ланспикомъ, застудить, сверху убрать тоненькими ломтиками лимона безъ зеренъ, зелеными листочками петрушки и мелко нафазаннымъ застывшимъ ланспикомъ.

Выдать: судака или форели 4 ф., кореньевъ по 1 шт., соли, 20 зеренъ прост. и англійск. перца, 3 лавров. листа, 1 порей, 3 лож. уксуса или лимон. сока, 1/2 лимона и зелени петрушки убрать рыбу.

Подать вь соусникѣ подливку, приготовленную изъ 1 чайн. лож. готовой горчицы, 1 стол. лож. сахара, 1 лож. прованскаго масла, 3/4 стак. уксуса.

В. Кушанья изъ овощей.

2034. Картофель жареный. Отварить картофель вь водѣ съ солью, очистить, порфазать ломтиками, обвалить вь мукѣ или сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ вь маслѣ. Подается съ жареной рыбой и рыбнымъ котлетамъ.

2035. Котлеты из картофеля. Картофель очистить, перемыть, отварить в водѣ съ солью, воду слить прочь, протереть горячій сквозь рѣшето, смѣшать съ мукою, подѣлать небольшія котлетки, обвалять въ сухаряхъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ. Подаются съ соусомъ изъ грибовъ № 395, или съ кислосладкимъ № 398.

Выдать: 20—25 шт. картофеля, $\frac{1}{3}$ стак. масла.

2036. Крокеты из картофеля. Приготовить картофель какъ сказано выше, подѣлать крокеты величиною въ грецкій орѣхъ, обвалять въ сухаряхъ, обжарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ.

2037. Картофель фаршированный. Сырой картофель очистить, перемыть, срѣзать верхушку, вырѣзать осторожно середину, чтобы не попортить стѣнокъ, наполнить фаршемъ, накрыть верхушкою, уложить въ кастрюлю, залить грибнымъ бульономъ, накрыть кастрюлю крышкой, сварить. Грибы перемыть, отварить, мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ въ 3 лож. масла мелко изрубленнымъ пореемъ или простымъ лукомъ, натертой на теркѣ булкой, 3 лож. грибного бульона, нафаршировать картофель.

Выдать: 18 шт. картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ франц. булки.

2038. Картофель съ виномъ № 476.

2039. Капуста фаршированная гречневою кашей съ грибами № 493.

2040. Капуста съ грибнымъ фаршемъ № 494.

2041. Капуста съ грибами. Грибы отварить, мелко шинковать; кислую шинкованную капусту отжать, а если очень кисла, сполоснуть въ водѣ, обдать кипяткомъ, отжать, сложить въ кастрюлю, залить процеженнымъ грибнымъ бульономъ, положить шинкованные грибы, соли, закрыть крышкой, тушить $\frac{1}{2}$ часа. Луквицу покрошить, поджарить съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ лож. муки, развести грибнымъ бульономъ, вылить въ капусту, тушить подъ крышкой до готовности.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 8 шт. грибовъ, 4 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 луковицу.

2042. Цвѣтная капуста подъ соусомъ. Очистить головки цвѣтной капусты отъ зеленыхъ листьевъ, намочить въ холодную воду часа на три, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на сито, переложить на блюдо, облить прованскимъ или орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

2043. Морковное пюре съ гренками. Очистить, промыть красную морковь, отварить въ водѣ съ сахаромъ, протереть сквозь сито, влить немного воды, въ которой варилаась морковь, если она не горьковата, или кипятку, положить 1 лож. сахару, соли, 1 лож. муки, поджаренной въ маслѣ, проварить, выложить на блюдо, огарнировать гренками.

Выдать: 10—12 шт. красн. моркови, 2 лож. сахара, соли, 1 лож. муки, 4 лож. масла, 1 франц. булку на гренки.

2044. Жареные грибы. Перебрать грибы, очистить ихъ, обварить крутымъ кипяткомъ, откинуть на рѣшето, дать обсохнуть, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ.

2045. Жареные рыжики № 517.

2046. Трюфели № 518.

2047. Жареные грузди. Моченые грузди сполоснуть хорошенъко въ водѣ, обсушить салфеткой, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются къ жареной рыбѣ.

2048. Котлеты изъ грибовъ съ рисомъ. Бѣлые сушеные грибы перемыть, отварить въ водѣ, очень мелко изрубить. Рисъ сварить мягко въ водѣ съ солью, откинуть на сито, смѣшать съ грибами и мушкат. орѣхомъ, подѣлать небольшія котлетки, слегка обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются съ соусомъ изъ горошка № 413.

Выдать: 1 стак. рису, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, соли, 1 лож. муки, $\frac{1}{3}$ стак. масла.

2049. Соусъ изъ капусты съ гренками изъ черного хлѣба. Шинкованную кислую капусту обжарить въ маслѣ съ лукомъ, сложить въ кастрюльку, влить кипятку, положить кусокъ сахара, $\frac{1}{2}$ лож. муки и 1 лож. масла, закрыть крышкой и тушить до готовности, выложить на блюдо, огарнировать тоненькими ломтиками черного хлѣба, обжаренного съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

2050. Соусъ изъ горошка. Зеленый горошекъ сполоснуть въ водѣ, сложить въ кастрюльку, налить водою, дать кипѣть, положить соли, 1 лож. сахара, 2 сушеныхъ гриба, поставить на легкій огонь. $\frac{1}{2}$ лож. хорошаго прованскаго масла смѣшать съ 1 чайн. лож. муки, развести бульономъ, вылить въ горошекъ, прокипятить нѣсколько разъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. горошка, 2 гриба, 1 лож. сахара, $\frac{1}{2}$ лож. прованск. масла, 1 чайн. лож. муки.

2051. Рѣпа фаршированная. Рѣпу отварить, срѣзать верхушку, вынуть осторожно середину, наполнить фаршемъ изъ рыбы № 147 съ прибавленіемъ отваренаго въ водѣ риса, прикрыть срѣзанной верхушкой, обжарить въ маслѣ, уложить на блюдо. Поджарить муку съ масломъ, развести рыбнымъ бульономъ, положить кусокъ сахара, каперцовъ, оливокъ, $\frac{1}{2}$ лож. лимоннаго сока, проварить, вылить на рѣпу.

2052. Рѣпа фаршированная подъ соусомъ. Отварить рѣпу, срѣзать верхушку, вынуть середину, смѣшать вынутую мякоть съ прованскимъ масломъ, тертой на теркѣ булкой, солью, сахаромъ, обвареной коринкой, виномъ, нафаршировать рѣпу, накрыть верхушкою, смазать кругомъ медомъ, смѣшаннымъ съ водою, обсыпать сухарями, уложить на сковороду, вставить въ печь. Хорошее прованское масло смѣшать съ мукою, развести бѣлымъ легкимъ виномъ, прокипятить, положить мелкаго сахара, влить лимоннаго сока, коньяку, вскипятить разъ, облить рѣпу, или подать въ соусникѣ.

Выдать: 7—10 рѣпъ, 1 столов. лож. прованск. масла, $\frac{1}{3}$ франц. булки, 1 полн. лож. сахара, соли, $\frac{1}{4}$ мушкат. орѣха, $\frac{3}{4}$ стак. вина, $\frac{1}{2}$ стак. коринок, 2 лож. меду. На соусъ: 1 лож. прованск. масла, $\frac{3}{4}$ стак. вина, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 рюмку коньяку, $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару.

2053. Соусъ изъ бобовъ. Вѣлую фасоль перемыть, сложить въ кастрюлю, налить кипятокъ, дать вскипѣть разъ, слить воду прочь, налить свѣжей такъ, чтобы бобы покрылись пальца на два, накрыть крышкою и тушить; потомъ положить 2 куса сахара, 3 ломтика лимона безъ сѣмечекъ, 2 лож. масла, тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Подается съ рыбными котлетами или обжаренными грибами. Шляпки крупныхъ сушеныхъ грибовъ отварить въ водѣ, обвалить въ муку, обжарить въ маслѣ.

Отдѣленіе XXII.

Пудинги, оладьи, трубочки, хворостъ, вареники, наливашики, каши.

2054. Пудингъ изъ риса съ раками. Сварить крутую рисовую кашу на водѣ. Раки перемыть хорошенъко, отварить въ водѣ съ солью и укропомъ, остудить, очистить шейки и ножки, мелко изрубить; скорлупу высушить, истолочь, сложить въ кастрюлю, влить прованскаго масла, кипятить, пока оно не получитъ краснаго цвѣта, процѣдить; все оставшіяся скорлупки сложить въ кастрюлю, налить воды, варить $\frac{1}{2}$ часа на легкомъ огнѣ, процѣдить. 2 ложки раковаго масла растереть хорошенъко, смѣшать съ кашею и изрубленными шейками, солью, мушкат. орѣхомъ, пересложить въ форму, вставить въ печь. Подавая къ столу, облить соусомъ: 2 лож. раковаго масла смѣшать съ мукою, слегка поджарить, развести процѣженнымъ раковымъ бульономъ, размѣшать, вскипятить, положить соли, мушкат. орѣха и зелени укрола.

Выдать: 30—40 раковъ, 2 стак. рису, 1 лож. муки, соли, 5 лож. прованск. масла, мушкат. орѣха.

2055. Рисъ съ яблоками. Отварить рисъ въ водѣ такъ, чтобы онъ разсыпался, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водою; сложить въ чашку. Распустить $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара въ 1 лож. кипятку, облить рисъ, осторожно перемѣшать. Кислосладкія яблоки очистить, уложить на сковороду, сдѣлавъ сверху cadaго углубленіе, которое и заполнить мелкимъ сахаромъ, полить $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, сверху присыпать еще сахаромъ, испечь, уложить по краямъ круглаго блюда, въ средину положить рисъ. Срѣзанную съ яблокъ кожицу и 2 яблока, разрѣзанныхъ на 4 части каждое, сложить въ тазикъ, разварить хорошенъко, процѣдить, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, уварить до густоты жидкаго сырона, вылить на рисъ. Можно убрать $\frac{1}{2}$ стак. малиноваго варенья.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. рису, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, 10—12 яблокъ.

2056. Пудингъ изъ рису № 1108.

2057. Шарлотна. № 1156.

2058. Маритонъ изъ яблокъ № 1062. Сливочное масло замѣнить прованскимъ.

2059. Яблоки съ ромомъ № 1164.

2060. Персики съ ванилью. № 1188. Гренки обжарить въ прованскомъ маслѣ.

2061. Сладкій пирогъ изъ сливъ и хлѣба. № 1179. Чухонское масло замѣнить прованскимъ.

2062. Рисъ съ апельсинами № 1191.

2063. Яблочное пирожное въ родѣ крема. Испечь антоновскія яблоки, протереть сквозь сито горячія, всыпать мелкаго сахара и бить метелкой, пока не поднимется; тогда положить разваренаго рыбьяго клею, влить стаканъ бѣлаго вина, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ ледъ. Отпуская къ столу, опустить форму на минуту въ горячую воду, обернуть полотенцемъ, выложить на блюдо, убрать вареньемъ.

Выдать: 10 яблокъ, средн. величины, $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, 5 золот. клею, $\frac{1}{2}$ стак. варенья.

2064. Рисъ съ виномъ. Отварить рисъ въ водѣ такъ, чтобы разсыпался, откинуть на друшлякъ, перелить холодной водою и когда стечетъ вся вода, сложить на блюдо, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, шинкованнымъ сладкимъ миндалемъ, коринкой, облить краснымъ или бѣлымъ виномъ.

Выдать: рису 2 стак., миндаля 1 стак., коринок $\frac{1}{2}$ стак., сахара $\frac{3}{4}$ стак., вина 1 стак.

2065. Оладьи № 1007.

2066. Оладьи на миндальномъ молотѣ № 1008.

2067. Орѣховыя трубочки № 1018. Въмѣсто бѣлка прибавить въ орѣхи воды.

2068. Облатки на винѣ. Всыпать въ чашку муку и мелкій сахаръ, развести бѣлымъ виномъ, размѣшать хорошенъко и печь какъ трубочки, посыпать мелкимъ сахаромъ и просѣянной корицей, сложить попарно, опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2 не болѣе. Можно смазать вареньемъ, уложить на блюдо, присыпать сахаромъ.

Выдать: муки 1 чаш., сахару 1 чаш., бѣл. вина $\frac{3}{4}$ чаш., 3 лож. сахара и 1 лож. корицы.

2069. Хворостъ. Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 2 лож. мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ стак. воды, 1 рюмки рома, поколотить скалкой 20 минутъ, раскатать очень тонко, далѣе поступать какъ сказано въ № 1024, замѣнивъ скоромное масло орѣховымъ или маковымъ.

2070. **Розанчики.** Замѣсить тѣсто какъ сказано выше, тонко раскатать, наръзать рюмкой кружковъ, сложить по три—четыре вѣстѣ, сѣбляя по-средины, разръзать края въ нѣсколькихъ мѣстахъ, изжарить въ маслѣ какъ хворостъ.

2071. **Гренки съ миндалемъ.** № 1058.

2072. **Арме-риттеръ.** $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля очистить, истолочь какъ можно мельче, подсыпая понемногу мелкаго сахара, развести $2\frac{1}{2}$ стак. воды, процѣдить сквозь салфетку; французскую булку порѣзать тонкими ломтиками, смочить хорошо въ миндальномъ молокѣ, вынимать ложкою, слегка отжимая о край посуды, обжарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, положить на каждый кусокъ варенья. Можно подать отдѣльно миндальное молоко.

2073. **Наливашники.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 1 стак. воды, 1 полной ложки орѣховаго масла, соли, раскатать тонко, разложить кучками густого варенья, всего лучше черной смородины, прикрыть тѣстомъ, вырѣзать рѣзцомъ большіе вареники, жарить въ большомъ количествѣ масла такъ, чтобы наливашники были покрыты имъ; когда хорошо подрумянятся, вынуть на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, горячіе посыпать сахаромъ, переложить на блюдо.

2074. **Пышки съ вареньемъ.** Приготовить тѣсто № 1039, разръзать на куски величиною въ грецкій орѣхъ, раскатать, положить варенья безъ сока, заплывать, скруглить, дать слегка подняться. За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда, нагрѣвъ большую сковороду или противень и, обмакивая каждую пышку въ кипящее масло, вынимать друшлаковою ложкою и укладывать на сковороду одну подле другой, вставить въ печь.

2075. **Слоеный пирогъ съ вареньемъ.** Приготовить слоеное тѣсто № 135, раздѣлить на двѣ неровныя части, раскатать большую въ тонкую лепешку, уложить на противень, смазанный масломъ или круглое металлическое блюдо, покрыть толстымъ слоемъ варенья. Оставшееся тѣсто тоже раскатать тонко, наръзать рѣзцомъ узкихъ полосокъ, покрыть ими пирогъ крестообразно, вставить въ печь.

2076. **Вареники съ вишнями** № 280.

2077. **Вареники съ черносливомъ** № 281.

2078. **Вареники съ кислой напустой** № 279.

2079. **Витушка съ сушеными грибами** № 268.

2080. **Витушка съ свѣжими грибами** № 269.

2081. **Ватрушки съ зеленымъ лукомъ** № 271.

2082. **Макароны съ грибами** № 290.

2083. **Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.** Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки, 2 лож. масла и 1 стак. воды, соли, тонко раскатать. Рыбу очистить отъ кожи и костей, очень мелко изрубить, слегка поджарить съ масломъ, смѣшать съ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, солью, толченымъ перцемъ, подѣлать пельмени какъ скоромные, отварить въ рыбномъ бульонѣ или соленомъ кипяткѣ, вынуть въ глубокой салатникъ, облить масломъ, поджареннымъ съ сухарями или подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: муки 1 ф., 2 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. рыбы, 1 луковицу.

2084. **Лазанки.** № 251. Облить масломъ, поджарен. съ лукомъ.

2085. **Макароны и вермишель съ лукомъ.** Макароны, вермишель или домашнюю лапшу отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, переложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

Выдать: макаронъ 1 ф., 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стак. масла.

2086. **Каша пшенная съ черносливомъ.** 1 ф. хорошаго русскаго пшена перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ, налить $4\frac{1}{2}$ стак. воды и когда вода выпарится, налить $4\frac{1}{2}$ стак. миндальнаго молока и варить до готовности. 1 ф. простого чернослива перемыть, обдать кипяткомъ, уложить на блюдо рядами кашу и черносливъ, скропить масломъ, присыпать мелкимъ сахаромъ, запечь. Отдѣльно подать сахаръ.

2087. **Рисовая каша съ шафраномъ по-итальянски** № 309.

2088. **Каша гречневая или смоленская холодная** № 320.

2089. **Каша манная на миндальномъ молокѣ** № 326.

2090. **Каша рисовая на миндальномъ молокѣ съ изюмомъ.** Рисъ перемыть, налить кипяткомъ, дать вскипѣть раза 3—4, откинуть на сито, сложить опять въ кастрюлю, налить миндальнаго молока, доварить и когда будетъ готова, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, прованскимъ масломъ, изюмомъ безъ косточекъ или кишмишемъ, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь. Подать мелкій сахаръ и, кто желаетъ, миндальное молоко.

Выдать: рису 1 ф., изюму $\frac{1}{2}$ ф., сахару 1 чаш., сладк. миндаля $\frac{1}{2}$ ф., проване. масла 4 лож., 2 сухаря.

2091. **Рисовыя котлеты жаренныя.** 1 ф. риса перемыть, мягко разварить въ водѣ, смѣшать съ солью, остудить, подѣлать маленькія котлетки, обвалять ихъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Подаются съ соусомъ изъ горошка, грибнымъ или кислосладкимъ соусомъ.

Отдѣленіе XXIII.

Кремы, желе, мороженое, бланманже, муссы, кисели, компоты.

А. Кремы.

2092. Кремъ изъ квасу № 1294.

2093. Кремъ изъ кислыхъ щей № 1295.

2094. Кремъ изъ яблокъ. Яблоки, всего лучше, антоновскія испечь, протереть горячія сквозь сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, бить на льду ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, всыпать цедру, влить сокъ, выжатый изъ лимона и 1 рюмку мараскину, смѣшать съ клеемъ, переложить въ форму, застудить на льду.

Выдать: 5—6 яблокъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 1 лимонъ, 3 золот. клею, 1 рюмку мараскину.

Б. Желе.

2095. Желе изъ гранатъ № 1326.

2096. Желе изъ клюквы № 1327.

2097. Желе изъ зеленого чаю № 1328.

2098. Желе изъ вина № 1329.

2099. Желе изъ дыни № 1330.

2100. Желе изъ шампанскаго № 1331.

2101. Желе изъ лимоновъ № 1332.

2102. Желе малиновое № 1333.

2103. Желе вишневое № 1334.

2104. Желе изъ сливъ № 1336.

2105. Желе апельсинное № 1337.

2106. Желе съ мараскиномъ № 1338.

2107. Желе изъ яблокъ № 1339.

2108. Желе изъ крыжовника № 1340.

2109. Желе изъ земляники или смородины № 1335.

В. Муссы.

2110. Муссъ изъ вина № 1342.

2111. Муссъ изъ клюквы № 1343.

2112. Муссъ яблочный № 1344.

2113. Муссъ изъ крыжовника № 1345.

2114. Муссъ изъ дыни № 1346.

2115. Муссъ малиновый № 1347.

2116. Муссъ лимонный № 1348.

2117. Муссъ изъ земляники № 1349.

Г. Мороженое.

2118. Мороженое клюквенное № 1398.

2119. Мороженое изъ барбариса № 1399.

2120. Мороженое лимонное № 1400.

2121. Мороженое апельсинное № 1401.

2122. Мороженое вишневое № 1402.

2123. Мороженое абрикосовое или персиковое № 1403.

2124. Мороженое ананасное № 1405.

2125. Мороженое масседуанъ № 1409.

Д. Бланманже.

2126. Бланманже миндальное № 1353.

2127. Бланманже фисташковое № 1351.

Е. Кисели.

2128. Кисель изъ краснаго кваса № 1358.

2129. Кисель яблочный № 1359.

2130. Еще кисель яблочный № 1360.

2131. Кисель изъ клюквы № 1361.

2132. Кисель изъ барбариса № 1362.

2133. Кисель жидкій горячій изъ клюквы № 1363.

2134. Кисель изъ малины, вишень № 1364.

2135. Кисель изъ крыжовника № 1365.

Ж. Компоты.

2136. Компоть изъ яблокъ № 1366.

2137. Другимъ манеромъ № 1368.

2138. Компоть изъ яблокъ № 1369.

2139. Компоть изъ грушъ № 1370.

2140. Компотъ изъ земляники или малины № 1371.
 2141. Компотъ изъ разныхъ ягодъ № 1372.
 2142. Компотъ изъ венгерскихъ сливъ № 1373.
 2143. Компотъ изъ незрѣлаго винограда № 1375.
 2144. Компотъ изъ шепталы № 1376.
 2145. Компотъ изъ каштановъ № 1377.
 2146. Компотъ изъ чернослива № 1378.
 2147. Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 1378.
 2148. Компотъ изъ апельсиновъ № 1380.
 2149. Компотъ изъ дыни № 1382.
 2150. Компотъ масседуанъ № 1385.
 2151. Компотъ изъ персиковъ № 1383.
 2152. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 1384.
 2153. Компотъ изъ грушъ и вишенъ № 1386.

ОТДѢЛЕНІЕ XXIV.

А. Соленье, маринады и разные запасы изъ фруктовъ, ягодъ и овощей, запасы изъ мяса, рыбы, уксусъ и проч.

- | | |
|---|---|
| 2154. Соленые огурцы. | 2185. Вишни сушенныя. |
| 2155. Другимъ манеромъ. | 2186. Сохраненіе вишенъ свѣжими. |
| 2156. Соленые огурцы обварные очень зеленые. | 2187. Крыжовникъ маринованный. |
| 2157. Еще соленые огурцы. | 2188. Мармеладъ изъ крыжовника. |
| 2158. Свѣжепросолённые огурцы. | 2189. Сохраненіе лимоновъ свѣжими. |
| 2159. Огурцы соленые въ тыквѣ. | 2190. Старинный способъ сохранять лимоны свѣжими. |
| 2160. Огурцы въ уксусѣ. | 2191. Сохраненіе персиковъ. |
| 2161. Корнишоны по-французски. | 2192. Персики и абрикосы маринованные. |
| 2162. Корнишоны иначе. | 2193. Помидоры маринованные. |
| 2163. Огурчики пѣжинские. | 2194. Помидоры соленые. |
| 2164. Огурцы въ уксусѣ. | 2195. Пюре изъ помидоровъ. |
| 2165. Огурцы для салата. | 2196. Брусника моченая. |
| 2166. Арбузы соленые. | 2197. Брусника моченая съ яблоками. |
| 2167. Сохраненіе арбузовъ долгое время свѣжими. | 2198. Морошка моченая. |
| 2168. Арбузы и дыни маринованные. | 2199. Морошка маринованная. |
| 2169. Дыня маринованная иначе. | 2200. Сохраненіе винограда и смородины. |
| 2170. Яблоки моченныя. | 2201. Тыква маринованная. |
| 2171. Яблоки моченныя иначе. | 2202. Соя изъ яблокъ и грушъ. |
| 2172. Еще яблоки моченныя. | 2203. Сохраненіе спаржи. |
| 2173. Яблоки маринованные. | 2204. Фасоль маринованная. |
| 2174. Яблоки маринованные иначе. | 2205. Пиккули. |
| 2175. Сохраненіе яблокъ свѣжими. | 2206. Пиккули другимъ манеромъ. |
| 2176. Груши маринованные. | 2207. Сохраненіе разныхъ кореньевъ. |
| 2177. Груши моченныя. | 2208. Горошекъ сухой. |
| 2178. Сливы маринованные. | 2209. Другимъ манеромъ. |
| 2179. Другимъ манеромъ. | 2210. Стручки сахарнаго горошка. |
| 2180. Груши сушенныя. | 2211. Щавель сушеный. |
| 2181. Яблоки сушенныя. | 2212. Укропъ сушеный. |
| 2182. Сохраненіе сливъ венгерскихъ свѣжими. | 2213. Эстрагонъ сушеный. |
| 2183. Сливы сушенныя. | 2214. Свекла кислая (бураки). |
| 2184. Вишни маринованные. | 2215. Сохраненіе свеклы. |
| | 2216. Капуста шинкованная. |
| | 2217. Шинкованная капуста для салата. |

2218. Капуста рубленая.
 2219. Сохранение капусты.
 2220. Свѣжая сушеная капуста.
 2221. Цвѣтная капуста маринованная.
 2222. Лукъ шарлотъ маринованный.
 2223. Грузди соленные.
 2224. Рыжики соленные.
 2225. Рыжики маринованные.
 2226. Шампиніоны маринованные.
 2227. Порошокъ изъ шампиніоновъ.
 2228. Сокъ изъ шампиніоновъ.
 2229. Вѣлые грибы маринованные.
 2230. Другимъ манеромъ.
 2231. Вѣлые грибы соленные.
 2232. Порошокъ изъ вѣлыхъ грибовъ.
 2233. Оливки.
 2234. Оливки другимъ манеромъ.
 2235. Капарцы.
 2236. Масло анчоусное.
 2237. Масло съ зелен. петрушки.
 2238. Масло, приготовленное на французскій манеръ.
 2239. Масло сметанное (чухонское).
 2240. Масло сливочное.
 2241. Масло пармезанное.
 2242. Масло топленое (русское).
 2243. Сбережение чухонскаго масла.
 2244. Фритюръ.
 2245. Сыръ изъ сметаны.
 2246. Сыръ съ померанцовою цедрою.
 2247. Сохранение яицъ.
- Б. Запасы изъ мяса, рыбы, домашней птицы, уксусъ.**
2248. Солонина.
 2249. Соленое свиное сало.
 2250. Языки соленные.
 2251. Полотки.
 2252. Полотки копченые.
 2253. Печенки гусиные для паштетовъ.
 2254. Судакъ и щуки соленные.

2255. Осетрина, севрюга и бѣлуга соленая.
 2256. Балыки домашніе.
 2257. Рыба маринованная.
 2258. Угри и налимы маринованные.
 2259. Платва копченая.
 2260. Раковые шейки маринованные.
 2261. Другимъ манеромъ.
 2262. Колбасы копченые.
 2263. Колбасы литовскія.
 2264. Колбасы польскія копченые очень хорошія.
 2265. Колбасы французскія превосходны.
 2266. Колбасы страбургскія.
 2267. Колбасы лифляндскія.
 2268. Колбасы кровяныя съ гречневой крупой.
 2269. Колбасы съ кашей малороссійскія.
 2270. Колбасы съ рисовой кашей.
 2271. Сосиски изъ свинины.
 2272. Сосиски изъ лососины.
 2273. Картофельная мука.
 2274. Картофельная крупа.
 2275. Средство исправлять сливки и молоко.
 2276. Уксусъ.
 2277. Другая пропорція.
 2278. Уксусъ изъ березоваго сока очень хороший.
 2279. Уксусъ очень крѣпкій.
 2280. Уксусъ отличный очень дешевый.
 2281. Уксусъ изъ яблокъ и грушъ.
 2282. Уксусъ эстрагонный.
 2283. Уксусъ для маринованія ягодъ и фруктовъ.
 2284. Другимъ манеромъ.
 2285. Уксусъ для маринованія рыбы, мяса и проч.
 2286. Уксусъ для маринованія овощей, зелени и грибовъ.

Отдѣленіе XXIV.

А. Соленые, маринады и разные запасы изъ фруктовъ и овощей, запасы изъ мяса, рыбы и проч.

2154. Соленые огурцы. Наскоблить съ мододыхъ дубовъ коры, положить въ большіе чугуны, налить холодной колодезной водой, поставить въ русскую печь, натопленную какъ для булокъ, на цѣлые сутки; на другой день жидкость слить, снести на ледъ или въ холодный погребъ. Кадку, предназначенную для огурцовъ, законать въ ледъ по самымъ края, уложить въ нее перемытые огурцы рядами, перекладывая вишневымъ листомъ, эстрагономъ, укропомъ и листомъ черной смородины. Наполнить кадку до краевъ, залить рассоломъ: на ведро дубоваго отвара взять 3 ведра колодезной воды и 4—5 ф. соли. Огурцы должны быть совершенно покрыты рассоломъ. Сверху наложить деревянный кружокъ и легкій камень, чтобы огурцы не всплывали наверхъ. Необходимо кружки осматривать и обмывать почаще, чтобы они не покрывались плѣсенью, отъ чего огурцы портятся. Посуда для соленія огурцовъ должна быть хорошо выпарена съ разными душистыми травами.

2155. Другимъ манеромъ. Небольшой боченокъ, всего лучше, дубовый съ желѣзными обручами, выпарить, вытереть хорошенъко внутри чебромъ, уложить въ него перемытые огурцы, перекладывая каждый рядъ дубовымъ и вишневымъ листомъ, рѣпчатымъ лукомъ, корешками хрѣна и чебромъ, залить рассоломъ такъ, чтобы ихъ рассоль покрылъ совершенно. На 1 ведро воды взять $1\frac{1}{4}$ ф. соли, вскипятить, остудить, всыпать ложку селитры. Какъ нижній слой, такъ и верхній долженъ быть изъ листьевъ и душистыхъ травъ. Держать огурцы нужно лѣтомъ на ледникѣ, а съ наступленіемъ холодныхъ дней въ холодномъ погребѣ. Кадки съ огурцами нужно ставить на подставки, а не прямо на полъ, чтобы дно кадки не подгибалось отъ сырости.

Опытныя хозяйки замѣчаютъ, что полными и крѣпкими бываютъ огурцы, посоленные въ теченіе 6—7 дней по новолуніи.

2156. Соленые огурцы обварные очень зеленые. Самые свѣжіе огурцы обварить крутымъ кипяткомъ, уложить въ боченки, перекладывая листомъ черной смородины, укропомъ и порѣзанными на небольшіе куски корнями хрѣна. На 1 ведро воды взять $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ фунта соли, вскипятить, залить огурцы, на-

крыть дномъ, въ которомъ заранѣ просверлить двѣ небольшія дырочки, вставить въ одну изъ нихъ воронку и черезъ нее влить рассолъ, закупорить сейчасъ же и засолить.

Или уложить самые свѣжіе, только что собранные перемятые огурцы въ боченокъ, перекладывая листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Приготовить рассолъ изъ $2\frac{1}{2}$ ведеръ воды, 6 стак. соли, $1\frac{1}{2}$ лож. толченыхъ квасцовъ и 2 бут. водки, вскипятить и горячимъ залить огурцы, тотчасъ закупорить и засолить. Солить огурцы лучше въ маленькихъ боченкахъ.

2157. Еще зеленые огурцы. Дно боченка устлать разнымъ листомъ, укропомъ и струганнымъ хвѣномъ, уставить огурцы стоймя одинъ подлѣ другого, перекладывая каждый рядъ листомъ и хвѣномъ; когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его дномъ съ двумя маленькими отверстиями, влить черезъ воронку сырой рассолъ: на $2\frac{1}{2}$ ведра воды взять 6 стак. соли и 1 лож. селитры, хорошенько размѣшать, чтобы соль разошлась, сейчасъ же закупорить и засолить.

2158. Свѣжепросоленные огурцы. Свѣжіе, нележаые мелкіе огурцы перемять, уложить въ большую банку или муравленный горшокъ, перекладывая листьями черной смородины, вишневымъ, укропомъ, эстрагономъ. Воду съ солью вскипятить, остудить, залить огурцы, закрыть донышкомъ, вынести въ погребъ или на ледъ. Дня черезъ 4 можно употреблять. На ведро воды взять $1\frac{1}{8}$ ф. соли. Такъ какъ эти огурцы не особенно долго держатся, то и заготавливать ихъ въ большой пропорціи не слѣдуетъ.

2159. Огурцы соленные въ тыквѣ. Огурцы (не очень крупныя) перемять, перетереть досуха. Взять средней величины тыквы, аккуратно срѣзать верхушки, всю внутренность выбрать, вытереть чистой салфеткой, уложить огурцы, перекладывая каждый рядъ листомъ и душистыми травами, пересыпая слегка мелко истолченной солью, закрыть срѣзанной верхушкой, обвязать на-крестъ крѣпкой бичевкой, хорошо прикрѣпить деревянными шпильками, уложить тыквы въ небольшую кадочку плотно одну около другой, чтобы тыквы не перевернулись; промежутки заложить огурцами. Вскипятить 1 ведро воды съ $1\frac{1}{4}$ ф. соли, остудить, вылить въ кадочку, закрыть кружкомъ, наложить небольшой гнетъ и держать на льду.

2160. Огурцы въ уксусѣ. Маленькіе, не болѣе вершка, зеленые огурцы перетереть полотенцемъ, уложить въ банки. Очень крѣпкій уксусъ вскипятить два раза съ корицей, гвоздикой, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, кардамономъ и эстрагономъ, остудить, залить огурцы, наложить деревянный кружокъ, обвязать плотно толстой бумагой и холщевой тряпочкой и поставить въ холодный погребъ. Черезъ 5—6 дней огурцы готовы.

2161. Корнишоны по-французски. Только что собранные съ грядки, самые маленькіе огурчики перетереть полотенцемъ, обрѣзать стебельки, сложить въ чашку, налить очень холодной водой часа на 2; потомъ уложить корнишоны въ банки, перекладывая, отваренными въ соленомъ кипяткѣ, шалотками, эстрагономъ, перцемъ простымъ и англійскимъ и нѣсколькими гвоздиками. Уксусъ вскипятить, вылить на корнишоны, дать остыть, не закрывая банокъ, тогда завязать, снести въ погребъ. Черезъ 3 дня уксусъ слить, вскипятить, опять вылить въ банки, а когда остынетъ, отнести въ погребъ. Черезъ 3 дня еще разъ вскипятить уксусъ, вылить на корнишоны, дать остыть, плотно завязать, поставить въ холодный погребъ.

2162. Корнишоны иначе. Вскипятить воду съ солью (6 стак. воды, $1\frac{1}{2}$ стак. соли, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. селитры и 10 гранъ квасцовъ) опустить въ нее перетертые корнишоны, дать стоять сутки, откинуть на рѣшето, перетереть насухо. Вскипятить очень крѣпкаго уксуса съ простымъ и англійскимъ перцемъ, лавров. листомъ, лож. соли, опустить въ него корнишоны, поставить на огонь, чтобы слегка кипѣли; когда сдѣлаются зелеными, перелить все въ банку, дать остыть, завязать пузыремъ или восковой бумагой, поставить въ погребъ. Если черезъ нѣсколько дней уксусъ окажется слабымъ, слить его прочь, налить свѣжимъ, вскипяченнымъ съ спеціями.

2163. Огурчики нѣжинскіе. Самые свѣжіе небольшіе огурцы вымыть, посыпать толченою солью и оставить на сутки; на другой день обсушить, сложить огурцы въ муравленный горшокъ, пересыпая каждый рядъ перцемъ, гвоздикой, лавровымъ листомъ, укропомъ, залить вскипяченнымъ горячимъ уксусомъ. Черезъ 2 дня уксусъ слить, вскипятить его и горячій вылить на огурцы во второй разъ, а когда огурцы остынутъ совершенно, положить сверху дубовыхъ листьевъ, обвязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто.

2164. Огурцы въ уксусѣ. Молодые свѣжіе огурцы очистить отъ кожицы, сполоснуть въ холодной водѣ, обтереть сухимъ полотенцемъ, сложить въ банки, перекладывая дубовымъ и вишневымъ листомъ. Вскипятить уксусъ съ солью, перцемъ, нарѣзаннымъ небольшими кусками хвѣномъ, остудить, залить огурцы, завязать пузыремъ или восковой бумагой какъ можно плотнѣе, чтобы не проходилъ воздухъ.

2165. Огурцы для салата. Очистить самые свѣжіе огурцы, порѣзать кружками, сложить въ небольшія баночки, залить вскипяченнымъ холоднымъ уксусомъ, сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ. Еслибы показалась плѣсень, уксусъ слить прочь, залить свѣжимъ.

2166. Арбузы соленные. Для соленія берутся арбузы не крупныя и не совсѣмъ дозрѣлыя. Укладывая арбузы въ кадку, нужно каждый рядъ перекладывать чистой сухой ржаной соломой. Верхній и нижній рядъ должны быть солома. Рассолъ для арбузовъ готовится какъ для огурцовъ на 1 ведро воды. $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ф. толченой соли; онъ долженъ покрыть арбузы такъ,

чтобы их не было видно. Кадку накрыть кружком и наложить небольшой гнет. Соленые арбузы держатся очень долго, если наблюдать, чтобы небыло плесени. Они очень вкусны; подаются как салат к жаркому.

2167. Сохранение арбузов долгое время свежими. Нужно выбрать арбузы сильные, но не перезрелые, без малейших трещин, обтереть их хорошо сухим полотенцем. Листы сахарной бумаги хорошо смочить растопленным воском, обернуть каждый арбуз поплотнее, а чтобы она лучше пристала к арбузу, обернуть его на несколько минут нагретым полотенцем, обвязать каждый арбуз тонкой бечевкой, развесить в сухом погребе на жердях. Таким образом арбузы могут сохраняться до нового года. Или зрелые арбузы обтереть сухим полотенцем, положить в чан с овсом или рожью. Насыпать в чан слой овса толщиной в $1\frac{1}{2}$ четверти, уложить арбузы так, чтобы они не соприкасались, засыпать четверти на два.

2168. Арбузы и дыни маринованные. Хорошего сорта не перезрелую и не побитую дыню разрезать на 4 части, снять верхнюю кожу, выбрать семечки а самую дыню порезать небольшими продолговатыми кусками, вложить в каждый по одной гвоздик, переложить в каменную чашку, пересыпая очень мелким сахаром; залить холодным уксусом, оставить до утра; тогда уксус слить, вскипятить, опустить в него куски дыни, сварить ее, смотреть, чтобы не переварилась, сложить в банку, положить немного корицы и гвоздики, залить остывшим уксусом сквозь салфетку, завязать плотно, поставить в холодное и сухое место.

2169. Дыня маринованная иначе. Куски дыни сложить в чашку, залить вскипяченным с сахаром и гвоздикой уксусом. На другой день сварить дыню в том же уксусе до готовности, снять пену, прикрыть бумагой. Через три дня откинуть на сито, переложить дыню в банки, положить туда же завязанные в тоненькую тряпочку корицу и гвоздику; уксус прокипятить несколько раз, остудить, вылить на дыню, плотно завязать. На 1 ф. дыни взять 1 бут. уксуса и $1\frac{1}{2}$ ф. сахара. Если через несколько дней уксус делается жидким, слить его, прокипятить несколько раз, и горячий вылить на дыню. Завязать, когда остынет совершенно.

2170 Яблоки моченые. Нужно брать яблоки хорошего сорта: лимонные, антоновские, прозрачные и титовские, но для мочения всех лучше яблоки антоновские. Перебрать яблоки, чтобы не было побитых и с пятнами, уложить в боченок, перекладывая смородиновым и вишневым листом, эстрагоном, залить рассолом. На 1 ведро взять $\frac{1}{4}$ ф. соли, вскипятить несколько раз, остудить, вылить на яблоки, закупорить, засмолить, поставить в лед до холодов, а на зиму перенести в погреб.

2171. Яблоки моченые иначе. Насыпать в кадочку просеянной ситной муки, запарить ее кипятком, не переставая мешать, накрыть, дать соло-

дать 1 час, развести ходной водой, вливая понемногу, чтобы вышла самая жидкая поспа, (немного гуще кваса). Отобранные яблоки обмыть, обсушить, уложить в кадочку или боченок, перекладывая каждый ряд листом вишневым и черной смородины, чебрецом, эстрагоном и мятой. Наполнив кадочку или боченок яблоками, залить поспой, положив на каждое ведро поспы по 3 столов. ложки чистого меда и по 1 щепоти соли, закупорить и засмолить.

2172. Еще яблоки моченые. Уложить яблоки как сказано выше в кадочку или боченок, залить рассолом, приготовленным так: взять на 1 ведро воды $1\frac{1}{2}$ ф. хорошего меда, $\frac{1}{4}$ ф. соли, эстрагона, васильков, кипятить все вместе $\frac{1}{2}$ часа, остудить, вылить на яблоки.

2173. Яблски маринованные. Зрелые некрупные яблоки хороших сортов перетереть, уложить в банки, перекладывая листом черной смородины и эстрагоном. Уксус вскипятить несколько раз с $1\frac{1}{2}$ ф. сахара на каждую бутылку, остудить, залить яблоки, завязать плотно, держать в холодном месте. Если уксус очень крепок, прибавить 1 стак. воды на бутылку уксуса. Вскипятить уксус с сахаром, корицей, гвоздикой, кардамоном и мушкат. орехом, остудить, вылить на яблоки. В таком случае не класть эстрагона и листа черной смородины. Так же маринуются и бергамоты, сибирские или янтарные яблочки и корбровки.

2174. Яблоки маринованные иначе. Очистить хорошие яблоки, разрезать на 6—8 частей каждое, если крупные, опустить в воду, вскипяченную с сахаром или медом, дать вскипеть раза два, откинуть на решето; когда обсохнут, сложить в банки. Вскипятить уксус с сахаром или медом, корицей, гвоздикой, английским перцем, остудить, вылить на яблоки, плотно завязать, держать в холодном месте. На 8 ф. яблок взять 9 стак. уксуса, (3 бут.) 3 ф. сахара, палочку корицы, 50 шт. гвоздики, 20 зерен перца английского.

2175. Сохранение яблок свежими. Крепкие, т. е. не побитые и не перезрелые яблоки, снятые с дерева руками, перетереть сухим полотенцем, разложить в сухом подвале на полках, устланных чистой и сухой соломой так, чтобы одно яблоко другого не касалось, чаще перетирать их сухим полотенцем, отбирая те, которые начали уже портиться. Или высушить песок на печке, просеять его и засыпать им яблоки. Очень хорошо сохраняются яблоки в вате и овечьей шерсти. Так же сохраняются и груши.

2176. Груши маринованные. Хорошего сорта груши или бергамоты очистить от верхней кожицы, срезав ее серебряным или никелированным ножом, чтобы не почернели. На 4 ф. очищенных груш или бергамот взять $4\frac{1}{2}$ стак. хорошего белого уксуса и $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, вскипятить раза два, снять пену, опустить в него груши варить, пока сделаются мягкими,

откинуть на сито и когда уксус стечет, уложить в банки; уксус вскипятить еще несколько раз с корицей, гвоздикой, лимонной коркой, процедить сквозь полотно, залить груши. Дней через шесть слить уксус, прокипятить несколько раз, остудить, вылить на груши. Через неделю подварить уксус еще раз, остудить, вылить в банку, обвязать пузырем и держать в сухом и холодном месте. Или очистить груши от кожицы сварить в воде с медом, откинуть на решето, перелить холодной водой. Между тем вскипятить 1½ бут. уксуса (на 4 ф. груш) с 1½ ф. сахара, корицей, гвоздикой, опустить груши, дать сильно вскипеть несколько раз, вылить все в чашку, а когда остынут, сложить в банку, завязать плотно пузырем.

2177. Груши моченые. Для мочения берут лучшие сорта груш. Их мочат, точно так же, как и яблоки № 2171.

2178. Сливы маринованные. Вскипятить уксус с сахаром и пряностями, опустить в него обтертые сухим полотенцем сливы, варить на легком огне, часто встряхивая тазик; когда кожа на сливах начнет лопаться, вынуть их, уложить в банки, уксус же проварить еще, слегка остудить, вылить на сливы. Через два часа завязать хорошенько банки, вынести в погреб. На 5 ф. слив взять 2 бут. уксуса и 2 ф. сахара.

2179. Другим манером. Снять кожицу с венгерских слив, уложить их в банки, не бывшие еще в употреблении. На 4 ф. слив взять 4½ стак. уксуса, 1½ ф. сахара, понемногу гвоздики и корицы, вскипятить несколько раз, остудить, процедить сквозь сито на сливы, чтобы уксус покрыл их совершенно, завязать банки бумагой, поставить в кастрюлю с холодной водой, которая должна покрывать их только до половины, поставить на огонь, кипятить ½ часа, отставить, не вынимать банок, пока вода в кастрюле не остынет, обтереть банки, плотно обвязать, поставить в погреб. Через несколько дней уксус слить, подварить, остудить, вылить на сливы. Через неделю посмотреть, и если сироп стал жидок, подварить его еще раз.

2180. Груши сушеные. Перебрать груши, чтобы не было порченных и червивых, разложить на противни, покрытые соломой, вставить в русскую печь в самый вольный дух. Если не высохнуть хорошо в один раз, повторить два и три, смотря по надобности, сложить в мешочки или наволочку и повесить в сухом месте. Сушить груши можно всех сортов. При желании можно их очистить от кожицы и выемкой вырезать сердцевинку. Хороши для компота.

2181. Яблоки сушеные. Кислосладкие яблоки очистить, порезать не толстыми ломтиками, нанизать на нитку не очень туго, чтобы они не слипались между собою, повесить на солнце, а когда высохнуть, сложить в банки и держать в сухом месте. Или очистить яблоки, разрезать пополам,

вынуть семечки, разложить на соломой на железный лист, поставить несколько раз в печь, и потом вынести на солнце.

2182. Сохранение слив венгерских свежими. Для этого требуются сливы непременно прямо с дерева. В сухой солнечный день, не ранее полдня срывать с дерева сливы ножницами и тотчас же класть в банку, пересыпая сухим пшеном, обвязать пузырем, обложить сверху смолой и закопать в подвале в землю на аршин глубины, не менее. Таким способом мы удавалось сохранять сливы до Рождества.

2183. Сливы сушеные. Зрелые немного полежалые сливы разложить на железные листы, устланные соломой, вставить в русскую печь в вольный дух; повторить это несколько раз, сложить в банки, хорошо завязать. Или надрезать сливы вдоль, вынуть косточки; сладкий миндаль очистить от кожицы, мелко изрубить, смешать с хорошим брым медом, но так, чтобы не было жидко, наполнить сливы, надрезы на тоненькие палочки, прокалывая поперег, высушить на листах покрытых соломой, сложить в банки. Или очищенный сладкий миндаль натереть на терке, смешать с мелким просеянным сахаром и розовой водой, наполнить сливы.

2184. Вишни маринованные. Спелые вишни обтереть сухим полотенцем, сложить в банки. Уксус вскипятить с медом или сахаром, корицей, гвоздикой, кардамоном, остудить, залить вишни, обвязать банки пузырем. Точно так же маринуются: виноград, черная и красная смородина, кизил, крыжовник.

2185. Вишни сушеные. Решета слегка покрыть чистой соломой, разложить на них вишни, вставить в легкую печь. Или вынуть из вишен косточки, провалить на солнце, а потом досушить в печи.

2186. Сохранение вишен свежими. Нужно взять свежие, только что снятые с дерева вишни, (при каждой должен быть коротенький стебелек), сварить не густой сироп из 1 стак. сахара и 1 стак. воды, держать на плите, чтобы был горячий, брать вишни за стебелек, обмакнуть каждую в сироп, сейчас же хорошенько обвалить в просеянном сквозь очень частое сито сахар, разложить на блюдо на разостланную одну от другой, поставить в легкую печь, а когда высохнут, сложить в банку, обвязать пузырем, держать в сухом месте. Также готовится красная, черная смородина, барбарис, рябина.

2187. Крыжовник маринованный. См. № 2184.

2188. Мармелад из крыжовника. Самый спелый крыжовник перебрать, сложить в тазик, влить очень немного воды, варить на небольшом огне, часто мешая и разминая ягоды ложкою, протереть сквозь сито. Взять на 1 ф. пюре ¾ ф. сахара или меда, варить на легком огне, часто мешая, чтобы не пригорело, пока не сдѣлается густым, переложить в банки, завязать когда остынет совершенно. Держать в холодном месте.

2189. Сохранение лимонов свежими. В городах, особенно больших, круглый год есть в продаже свежие лимоны, поэтому запастись ими нет необходимости; жителям же деревень, расположенных вдали от железных дорог, не лишнее уметь сохранять лимоны свежими на долгое время. Обтереть лимоны сухим полотенцем, уложить в большие чистые и сухие банки, залить соком из крыжовника так, чтобы лимоны были им покрыты совершенно, сверху налить прованского масла, чтобы предохранить от плесени, завязать пузырем, потом бумагой. Собрать еще зеленый крыжовник, не позже 15 Июля, столочь его в деревянной ступке, выжать весь сок, слить в бутыл, опустить 2—3 ломтика лимона без семечек, завязать хорошенько холщевой тряпкой, поставить на солнце недѣли на 2, а когда отстоится, осторожно слить. Так лимоны сохраняются очень хорошо, сок приобретает вкус и запах лимона, почти не отличается от лимонного сока и из него можно приготовить желе и мусс.

2190. Старинный способ сохранять лимоны свежими. Новые сухие березовые метлы утвердить в сухом погребе стоймя, и разложить между прутьями насухо перетертые свежие лимоны.

2191. Сохранение персиков. Нужно отобрать не мятые, самые лучшие твердые персики, обмакнуть каждый в чуть теплый растопленный воск так, чтобы они были покрыты им совершенно, держать в прохладном и сухом месте. Так же можно сохранять и вишни.

2192. Персики и абрикосы маринованные. Взять зрелые, но не мягкие персики или абрикосы, наколоть их в нескольких местах тонкой иглой, сложить в банку, перекладывая эстрагоном. На 2 стак. крепкого уксуса взять 1 стак. воды, 1 стак. сахара, вскипятить, остудить, залить персики, наложить донышки и маленькие камни, чтобы персики не всплывали вверх, завязать банки пузырем и держать в холодном месте.

2193. Помидоры маринованные. Уложить в банки перетертые сухим полотенцем несвежие еще созревшие помидоры, перекладывая каждый ряд эстрагоном и чебром, кто любит. Крепкий уксус вскипятить с корицей, гвоздикой, перцем и лавров. листом, остудить, залить помидоры, завязать хорошенько, держать в холодном месте.

2194. Помидоры соленые. Спелые красные помидоры перетереть сухим полотенцем, но не мыть в воде, уложить плотно в небольшие кадочки или большие поливные горшки. Приготовить крепкий рассол (на 3 стак. воды 1 стак. соли) вскипятить, остудить, вылить на помидоры, наложить деревянные кружки, чтобы не всплывали помидоры вверх, поставить в холодный погреб. Нужно почаще обмывать кружки и снимать плесень. Так приготовленные помидоры сохраняются до самого лета. Употребляются в суп, щи и борщи. Перед приготовлением необходимо помочить в холодной воде. Чтобы узнать достаточно ли солена вода, нужно опустить в нее свежее яйцо, и если оно потонет, прибавить еще соли, оно должно держаться на поверхности.

2195. Пюре из помидоров. Свежие зрелые помидоры разрезать пополам, сок и зерна прочь, сложить в хорошо выложенную кастрюлю, вскипятить несколько раз, не прибавляя воды ни капли, протереть сквозь частое сито и варить пюре, пока не погустеет, часто мешая, чтобы не пригорело, остудить, сложить в банки, залить прованским маслом, обвязать пузырем, держать в сухом и холодном месте.

2196. Брусника моченая. Перебрать, перемыть спелую бруснику, сложить в поливальный горшок или большую банку. Взять на 1 ведро воды 2 ф. сахара, или меду, размешать, положить корицы, гвоздики, немного английского перца, хорошо вскипятить, остудить, залить бруснику, завязать, поставить в погреб. Точно так же можно мочить и кизил. Подается к жаркому.

2197. Брусника моченая с яблоками. Бруснику перебрать, сполоснуть в холодной воде, откинуть на решето, дать стечь воде, уложить в маленькую кадочку или большой горшок рядами, перекладывая каждый ряд яблоками, (антоновскими или черного дерева) залить остывшей водой, вскипяченной с сахаром, корицей и гвоздикой.

2198. Морошка моченая. Спелую морошку перебрать, сложить в банку, залить остывшей водой, вскипяченной с сахаром так, чтобы ягоды были покрыты ею совершенно, сверху влить растопленного свежего говяжьего жира.

2199. Морошка маринованная. Сложить перебранную морошку в банку, залить горячим уксусом, вскипяченным с сахаром, корицей и гвоздикой. Когда остынет, влить сверху прованского масла или растопленного жира, завязать и держать в холодном месте.

2200. Сохранение винограда и смородины. Выбрать лучшие грозди винограда, дать им хорошо обсохнуть, срезать ножницами все испорченные и помятые ягоды, связать веревочками по две грозди и развесить на гвоздях или на протянутых бичевках ветками вниз, чтобы ягоды висели наоборот. Или хорошие грозди винограда обсушить, срезать испорченные ягоды; сухие отруби просеять; крепкий боченок вытереть внутри хорошенько сухой тряпкой, насыпать слой отрубей, уложить кисти винограда или смородины на расстоянии одну от другой, засыпать отрубями, опять виноград и т. д. пока не наполнится боченок, закупорить как можно лучше. Первый и последний слой отрубей должны быть толще других. Или пересыпать виноград сухим просом или чистыми сухими древесными опилками. Очень хорошо сохраняется виноград в вате. На Кавказе виноград сохраняют очень долго так: срывают несвежие еще зрелый виноград и укладывают его в большие горшки слоями, пересыпая каждый совершенно сухим просом так, чтобы ягоды не касались друг друга, закрывают горшки крышками, плотно замазывают их и держат в сухом и прохладном месте. Таким образом виноград сохраняется почти до нового.

2201. Тыква маринованная. Совсѣмъ созрѣвшую сладкую тыкву очистить отъ верхней кожи и сѣмянъ, наръзать небольшими кусками, вскипятить въ водѣ съ солью, откинуть на сито и когда остынетъ, сложить въ банку; уксусъ пополамъ съ водою вскипятить, остудить, залить тыкву. Черезъ 2—3 недѣли воду слить прочь, вскипятить крѣпкій уксусъ съ простымъ, англійскимъ или турецкимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, остудить, вылить на тыкву, обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2202. Соя изъ яблокъ и грушъ. Яблоки или груши мелко порубить въ корытѣ или кадочкѣ, выжать весь сокъ и поставить на ледъ; когда хорошо устоится, слить осторожно въ новый поливленный горшокъ, поставить на сутки въ печь въ вольный духъ. На другой день вынуть изъ печи, положить бѣлаго меда, палочку корицы, гвоздики, нѣсколько зеренъ англійск. перца, кардамона, лавроваго листа, фіалковаго корня и варить до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, дать отстояться, разлить въ бутылки, закупорить, держать въ погребѣ. Соя употребляется для соусовъ и подливокъ.

2203. Сохраненіе спаржи. Очищенную толстую спаржу сложить въ поливленный горшокъ. Приготовить очень крѣпкій рассолъ, (на 3 стак. воды 1 стак. соли) вскипятить его и кипящій вылить на спаржу такъ, чтобы она была имъ совершенно покрыта, а когда остынетъ, обвязать бумагой, смоченной прованскимъ масломъ, потомъ пузыремъ. Передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду часа на 2 и варить въ очень большомъ количествѣ воды, чтобы не была слишкомъ соленая.

2204. Фасоль маринованная. Опустить молодые стручки фасоли въ очень соленую воду, и оставить въ ней, пока стручки не пожелтѣютъ, переложить въ банку, залить крѣпкимъ горячимъ уксусомъ. На другой день слить уксусъ, вскипятить и горячій опять вылить на фасоль; повторять это до тѣхъ поръ, пока стручки не получаютъ зеленый цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавров. листомъ и англійск. перцемъ.

2205. Пикули. Самые маленькіе огурчики перемыть, перетереть досуха; молодые стручки фасоли, цвѣтную капусту, рѣпу или брюкву, молоденькіе стручки сахарнаго горошка, очищенные маленькія луковки (шарлотъ) красиво наръзанную морковь, зеленныя сливы, спаржу и очень маленькіе рыжики перетереть. На 10 стак. взять 3 стак. соли, $\frac{1}{4}$ лота селитры, 20 гранъ квасцовъ, вскипятить, снимая пѣну, остудить, положить всѣ приготовленные овощи, вскипятить только одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать обсохнуть, сложить въ небольшія стеклянныя баночки, залить вскипяченнымъ холоднымъ уксусомъ. Черезъ 2 недѣли уксусъ слить прочь и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ, остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, обвязать хорошенько пузыремъ и держать въ сухомъ пескѣ. Въ пикули кладутъ еще молодыя сѣмена настурцій, молодые стебельки салата, очищеннаго отъ верхней кожицы, наръзанную ломтиками молодую кукурузу, очень маленькіе еще незрѣлые арбузы и дыни, зеленые маленькіе помидоры.

2206. Пикули другимъ манеромъ. Всѣ приготовленные для пикулей овощи обтереть сухимъ полотенцемъ, вскипятить въ уксусѣ съ селитрой и квасцами, оставить на нѣсколько дней; потомъ слить уксусъ прочь, свѣжій вскипятить со спеціями, опустить въ него овощи, а когда остынетъ, переложить въ банки вмѣстѣ съ уксусомъ, завязать пузыремъ.

2207. Сохраненіе разныхъ корней. Петрушка, морковь, пастернакъ, порей, рѣдька, брюква, земляныя груши сохраняются въ погребѣ. Нужно брать только что вырытые изъ земли, немые корни, укладывать рядами, засыпая каждый просѣяннымъ сухимъ пескомъ, верхній слой песку долженъ быть потолще.

2208. Горошекъ сухой. Влить въ хорошо вылуценную кастрюлю 4 бутылки воды, всыпать $2\frac{1}{4}$ стак. соли, вскипятить, всыпать молодой горошекъ, дать вскипѣть разъ, откинуть на сито, высушить на толстую скатерть, чтобы впиталась вода, сложить на рѣшета, обсыпать очень мелкимъ сахаромъ, (2—3 лож. на 2 ф. горошка) вставить въ печь не очень жаркую. Если будетъ недостаточно сухъ, поставить въ печь еще разъ. Передъ употребленіемъ необходимо сперва мочить его въ холодной водѣ.

Или взять на 6 бутылокъ воды $2\frac{1}{4}$ золот. селитры и 2 стол. лож. соли.

Или 1 гарнецъ вылуценнаго горошка смѣшать съ $\frac{2}{3}$ стак. мелкой соли, оставить такъ на ночь. На утро слить весь сокъ, всыпать горошекъ въ крѣпкія бутылки (отъ портера или шампанскаго), закупорить, обернуть сѣномъ, вставить въ кастрюлю съ холодной водою, варить $1\frac{1}{2}$ часа, вынуть, когда вода остынетъ, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ; передъ употребленіемъ мочить въ холодной водѣ.

2209. Другимъ манеромъ. Всыпать въ хорошо вылуценную кастрюлю 1 гарнецъ вылуценнаго зеленого горошка и $\frac{1}{2}$ стак. соли, размѣшать, поставить на плиту, варить, не прибавляя воды ни капли, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда образовавшійся сокъ слегка выкипитъ, снять съ огня, мѣшать не переставая и когда горошекъ остынетъ, разсыпать его на рѣшето и сушить на открытомъ воздухѣ.

2210. Стручки сахарнаго горошка. Очистить отъ жилокъ самые молоденькіе стручки сахарнаго горошка, опустить въ соленый кипятокъ, сейчасъ же сткинуть на рѣшето, поставить въ печь въ вольный духъ; если нужно, повторить 2 и 3 раза, пока стручки хорошо высохнутъ.

2211. Щавель сушеный. Перебрать хорошенько молодой щавель, разложить на скатерть, высушить на воздухѣ, сложить въ банки, плотно обвязать, держать въ сухомъ мѣстѣ. Такъ же сушится и шпинатъ.

2212. Укропъ сушеный. Молодой укропъ разложить на скатерти, сушить на воздухѣ, или въ пучкахъ на солнцѣ.

2213. Эстрагонъ сушеный. Срѣзывать каждый мѣсяцъ понемногу эстрагонъ съ маленькими стебельками и сушить какъ щавель № 2111.

2214. Свекла кислая (бураки). Красную свеклу оскоблить, разрезать на двое, если большая, перемыть; на дно сухой, хорошо выпаренной кадки положить кусок черного ржаного хлеба, посыпанный солью, на него свеклу, налить водою, наложить кружок и небольшой камень. Свекла бывает мягкой, если ее квасить в последнюю четверть. Свекольный рассол употребляется для щей и борща вместо кваса.

2215. Сохранение свеклы. Немытую свеклу сложить в погреб в горкой; класть ее нужно рядами, корнями в середину, засыпая каждый ряд сухим песком.

2216. Капуста шинкованная. Тугие кочны белой капусты очистить от верхних листьев, разрезать каждый пополам, если большие, шинковать тонко острыми ножами, но лучше и скорее машинками, которые в настоящее время не дороги. Нашинкованную капусту перемыть в холодной воде, откинуть на решето, дать стечь воде, складывать капусту в кадку рядами, пересыпая чистой солью и тмином, уминая деревянною толкушкою или толстою скалкою так, чтобы показался сок. Чтобы выходил из капусты дурной запах, нужно непременно два раза в день дышать в капусту по 5—6 отверстий до самого дна палкою; через 2 недели покрыть капусту капустными листьями, положить кружок и сверху камень. На 7 ведерь шинкованной капусты взять почти $\frac{1}{2}$ гарнца соли и 3 стак. тмину. Хорошо перелаживать капусту морковью, порезанною кружками и яблоками. Можно положить в капусту несколько тугих небольших кочней цыльми. Говорят, квасить капусту нужно на последней четверти, так как капуста, которую квасить на новолунии бывает жестка и скрипит на зубах.

2217. Шинкованная капуста для салата. Капуста эта очень вкусна, но долго сохраняться не может, а потому заготавливать ее в большом количестве не следует. Приготовленную капусту как сказано выше, сложить в небольшую кадку, или боченок, пересыпая каждый ряд солью, мелким сахаром и, перекладывая ломтиками яблок, моркови и лимона без зерен, лавровым листом, корицею, нетолченым кардамоном и мушкат. цветом, уминая толкушкою и поливая соленою водою. На 6 ведерь капусты взять $4\frac{1}{2}$ стак. соли, $4\frac{1}{2}$ стак. сахара, 20 яблок, 15—20 шт. красной моркови, 3 лимона, 70 зерен кардамона, 60 шт. лавров. листа, 3 лож. мушк. цвета, 1 большую палочку корицы, (вершка 2) 4 стак. воды.

2218. Капуста рубленая. Для рубленой капусты годятся и тугие и слабые кочны. Нужно срывать все листья, перемыть хорошенько в холодной воде, рубить скачками в корыт или кадк, складывать в чистые и крепкие кадки, уминая толкушкою. На 10 ведерь рубленой капусты взять только 2 ф. соли.

2219. Сохранение капусты. Выбрать самые белые и крепкие кочны, срывать желтые, завялые листья, перевязать бичевкой и повесить на жердях

в погреб так, чтобы один не касался другого. Точно так же сохраняется и цветная капуста, с которой большие зеленые листья не срываются.

2220. Капуста свежая сушеная. Нашинковать капусту крупно, обдать круглым кипятком, дать стоять, пока вода остынет, откинуть на решето. Когда вода стечет, разложить капусту на решето слоем в 2 пальца; поставить в русскую печь в вольный дух, а когда хорошо высохнет, сложить в банки, завязать и хранить в сухом месте.

2221. Цветная капуста маринованная. Очистить цветную капусту от зеленых листьев, разделить на части или оставить целыми, отварить до готовности в соленой воде, откинуть на сито, дать стечь воде, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным с корицей, гвоздикой, лавров. листом, простым и английским перцем и 3 кусками сахара.

2222. Лук шарлот маринованный. Маленькие луковки очистить от желтой кожицы, посолить, оставить так на сутки; потом вытереть сухо. Вскипятить уксус с перцем простым и английским, гвоздикой, опустить в него луковки, сварить, остудить, переложить вместе с уксусом в банку, обвязать пузырем, держать в холодном месте.

2223. Грузди соленые. Грузди перемыть как можно лучше, сложить в чашку, налить холодной водой, мочить два дня, переменяя воду утром и вечером, уложить рядами в чистую кадочку, пересыпая солью. Взять на $\frac{1}{2}$ ведра груздей $\frac{3}{4}$ стак. соли.

2224. Рыжики соленые. Свежие не лежалые рыжики чисто вытереть, сложить в кадочку шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, сверху наложить кружок, потом камень. На 2 ведра рыжиков 3 стак. толченой соли.

2225. Рыжики маринованные. Рыжики не мыть в воде, а только чисто вытереть сухим полотенцем, сложить в банки шляпками вверх, залить горячим уксусом № 2286, с прибавлением сухого эстрагона, завязать пузырем, когда уксус остынет совершенно.

2226. Шампиньоны маринованные. Свежие шампиньоны очистить от кожицы, обрезать толстые корешки, бросать тотчас в холодную воду с лимонным соком, чтобы не почернели, сполоснуть хорошенько в этой же самой воде, откинуть на сито, опустить в соленый кипяток, дать вскипеть 3—4 раза, откинуть на сито; когда вода стечет и грибы остынут, сложить их в банки, залить уксусом № 2286, потом прованским маслом, обвязать пузырем, держать в холодном месте.

2227. Порошок из шампиньонов. Шампиньоны очистить, срезать левую сторону, иначе порошок будет горьковат, разрезать на несколько частей, вскипятить в соленой воде, откинуть на сито, разложить на желтые листы, покрытые соломой, вставить в печь в легкий дух, мелко ис-

толочь, просеять, высыпать в бутылку, хорошо закупорить и держать в сухом месте. Этот порошок кладется в щи, бульон и соусы.

2228. Сок из шампинионов. Очищенные шампинионы посолить, оставить так на сутки, потом хорошо растереть их ложкою, выжать сок, слить в кастрюлю, вскипятить, снимая пену, остудить, слить в бутылку, хорошенько закупорить.

2229. Бѣлые грибы маринованные. Очистить, перемыть молодые грибы, вскипятить их раза 3—4 в соленом кипятке, откинуть на сито, дать стечь воде, сложить в банки, залить уксусом № 2286.

2230. Другим манером. Вскипятить уксус с солью, опустить в него очищенные молодые грибы, дать хорошо закипеть, сейчас же снять с огня, перелить в чашку, оставить на сутки, затем прополоскать их хорошенько в этом же уксусе, откинуть на сито, уложить в банки шляпками вверх, залить уксусом № 2286.

2231. Бѣлые грибы соленые. Очищенные перемытые грибы опустить в кипяток, прокипятить раза два, откинуть на сито, переливать холодной водой до тех пор, пока не остынут; когда грибы обсохнут, уложить их в банки шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, (на $\frac{1}{2}$ ведра грибов $\frac{3}{4}$ ф. соли) накрыть кружком, наложить сверху камень. Если через несколько дней грибы улягутся, и банка окажется неполною, прибавить грибов, залить сверху растопленным маслом или жиром, завязать пузырем, поставить в холодное место. Перед употреблением грибы необходимо намочить в холодную воду часа на $1\frac{1}{2}$.

2232. Порошок из бѣлых грибов. Перемыть грибы, очистить от верхней кожицы, порезать небольшими кусками, далее поступать как сказано в № 2227.

2233. Оливки. Оливки и каперсы можно приготовить самим. Взять еще свежим зеленым сливы, если можно, круглые, не крупнее мускатного ореха, сдѣлать ножом небольшой надрез, вынуть очень осторожно косточки, сложить в небольшие стеклянные баночки с широкими горлышками, залить оставшей водой, вскипяченной с солью, сверху прованским маслом обвязать плотно пузырем, держать в холодном месте. На 4 стак. воды взять $\frac{1}{2}$ ф. соли.

2234. Оливки другим манером. Набрать ягод кизила, когда он чуть начинают краснеть, налить водою и варить, пока он сдѣлается мягкими, откинуть на решето. Вскипятить штоф хорошего рейнского уксуса с 1 столов. ложкою соли и 1 лож. мелкого сахара, всыпать кизилъ, дать вскипеть раза два, снять с огня, перелить в каменную чашку, дать остыть, переложить в банки, пересыпая гвоздиком, эстрагоном и лавровым лис-

томъ, залить уксусомъ, в которомъ варилась ягода, сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ, вынести в холодное место.

2235. Капарцы. Салыя молодые сѣмочки настурций вымыть, рассыпать на решето, высушить на воздухе, сложить в небольшие баночки, залить остывшею водою, вскипяченою с солью, а сверху прованскимъ масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 8 стак. воды берется 1 ф. соли. Держать в холодном погребѣ.

2236. Масло анчоусное. 20 анчоусов мелко порезать, истолочь в ступке, смѣшать с 1 ф. сливочного несоленого масла. Хорошо с хлебом и къ бифтексу.

2237. Масло с петрушкою. Чухонское или сливочное масло вскипятить с свежою зеленою петрушкой, снимая пену, слить в горшочек или банку, остудить, завязать, хранить в холодном месте. В этом масле хорошо жарить говядину и картофель.

2238. Масло, приготовленное на французскій манеръ. Только что подоенное молоко поставить на ледъ часа на 3, потом перелить в хорошо выложенную кастрюлю, поставить на огонь, согреть до самой высокой температуры, но не дать кипѣть, отставить, остудить, чтобы было как парное молоко и тогда уже сбивать из него масло, промыть как можно лучше в холодной воде. Такое масло вкусно и долго сохраняется.

2239. Масло сметанное (чухонское). Это масло сбивается из свежей сметаны в маслобойке. Его необходимо перемывать в холодной воде до тех пор, пока вода будет совсемъ чистая. Чтобы придать маслу красивый видъ, положить в него морковного сока и перемѣшать хорошенько. Если масло заготавливается на зиму, перемыть его как можно лучше, сложить в мураленные горшки или большіе банки рядами, пересыпая солью и уминать хорошенько, чтобы не было пустоты, засыпать солью, закрыть несколькими кружками бумаги, плотно завязать и держать в холодном месте. Перед употреблением нужно масло промыть в нескольких водахъ. Или сложить масло в горшокъ, залить очень соленою водою пальца на три, завязать чистой холстиной. На 20 ф. масла берется $2\frac{1}{4}$ ф. соли. Из $\frac{1}{2}$ ведра чистой сметаны безъ простокваши выйдетъ $7\frac{1}{2}$ ф. масла.

2240. Масло сливочное. Сливочное масло сбивается из сырых или кипяченых сливок. Его нужно сначала промыть в прѣсном молоке, а потом уже в воде. Подается къ чаю, закускѣ, пирогу.

2241. Масло пармезанное. Натереть на терке сухого сыру пармезану, смѣшать с свежимъ не соленымъ сливочнымъ масломъ. Подается къ чаю и завтраку.

2242. Масло топленое (русское). Положить в кастрюлю чухонское масло, влить воды, (на 5 ф. масла 20 стак. воды) поставить на легкій огонь, мѣ-

шать, пока масло не распустится совершенно, тогда снять кастрюлю и поставить в холодное место. Когда масло хорошо застынет, сдѣлать отверстие до самаго дна, слить всю воду, налить свѣжую, растопить масло и такъ раза 3—4. Затѣмъ посолить масло какъ сказано въ № 2239 сложить въ горшки, залить очень соленою водою, завязать холстиною и держать въ холодѣ. Такъ приготовленное масло сохраняется въ продолженіе 2—3 лѣтъ. Употребляется для жаренія мяса, картофеля, рыбы и проч.

2243. Сбереженіе чухонскаго масла. 1 ф. бѣлой соли, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. селитры мелко столочь, смѣшать и класть этого порошка 6 золот. на каждый фунтъ масла, очень хорошо вымытаго. Передъ употребленіемъ масло перемять въ нѣсколькихъ водахъ. Такъ же можно сберегать и сливочное масло.

2244. Фритюръ. Свѣжій говяжій жиръ порѣзать небольшими кусками, сложить въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, растопить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло, слить туда же, если есть, жиръ, который снятъ съ бульона, процѣдить сквозь сито, поставить въ холодное место. Для жаренія пышекъ и пончиковъ, хворосту, розанчиковъ хорошо брать гусиное сало или свиное, смѣшанное съ русскимъ масломъ.

2245. Сыръ изъ сметаны. 6 стак. самой свѣжей густой сметаны влить въ плотную новую салфетку, завязать ее бичевочкой надъ самой салфеткой, положить въ яму глубиною въ $\frac{3}{4}$ ар. выкопанную непременно въ черной землѣ, сверху покрыть чистою тряпчикою, чтобы не попала земля, засыпать тою же землею, хорошенько утоптать ее ногами и положить камень. Черезъ 24 часа сыръ вынуть, осторожно переложить на блюдо. Подается къ завтраку и къ чаю. Сыръ этотъ долго держаться не можетъ и потому заготовлять его въ большой пропорціи не слѣдуетъ. Можно положить въ сыръ немного соли и тмина.

2246. Сыръ съ померанцевою цедрою. 2 ф. свѣжаго отпрессованнаго творога, 3 полныя лож. самой свѣжей густой сметаны, $1\frac{1}{2}$ лож. сливочнаго несоленнаго масла, 4 куска сахара, щепотку соли, истолченной и просѣянной, сушеной цедры съ $\frac{1}{2}$ апельсина, смѣшать хорошенько, сложить въ мешочекъ, положить подъ прессъ на три дня.

2247. Сохраненіе яицъ. Самые свѣжія яйца перетереть сухимъ полотенцемъ, засыпать сухой просѣянной золой дубовой. Или уложить рядами, въ горшки, заливая чуть теплымъ бараньимъ жиромъ или русскимъ масломъ. Хорошо также опускать яйца въ извѣстковую воду и когда они покроются извѣстью, дать имъ обсохнуть, держать въ сухомъ мѣстѣ, при умѣренной температурѣ. Яйца сохраняются довольно долго, если ихъ залить растопленнымъ, чуть теплымъ парафиномъ. Самые прочныя яйца Мартовскія. Если яйца уложены въ горшки, то ихъ нужно закрыть какъ можно плотнѣе, чтобы предохранить отъ воздуха; если въ ящикахъ, закрыть ихъ крышками и за-

колотить. Укладывать яйца нужно непременно тонкимъ концомъ внизъ и такъ, чтобы одно не касалось другого.

Б. Запасы изъ мяса, рыбы и домашней птицы.

2248. Солонина. Самую свѣжую говядину, лучше всего парную, нужно обтереть, чтобы не было крови, отъ присутствія которой мясо скорѣе портится, раздѣлить на куски, вырѣзавъ самыя большія кости, свѣсить, натереть хорошенько каждый кусокъ со всѣхъ сторонъ сухою мелкою солью, смѣшанною со спеціями, уложить въ кадочку, а еще лучше въ боченокъ, посыпавъ на дно соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, какъ можно поплотнѣе, чтобы между кусками не было пустоты. Когда будетъ уложено все мясо, закрыть хорошенько крышкой, положить небольшой гнетъ. Если мясо солится въ боченкѣ, закрыть его крышкой, засмолить, поставить въ погребъ, переворачивать боченокъ то на одно, то на другое дно, чтобы мясо просаливалось равномерно. Если въ кадочкѣ, то необходимо черезъ 3—4 дня переложить нижніе куски наверхъ, а верхніе внизъ, повторить это раза 2—3. Черезъ три недѣли солонина готова. На три пуда говядины берется 5 ф. сухой соли, 12 золот. толченой селитры, англійскаго перца, лавроваго листа, майорана, коландры по 6 золотниковъ. Кто желаетъ, можетъ положить немного чесноку. Посуду для солонины лучше брать дубовую, которая должна быть хорошо вымыта и выпарена.

2249. Соленое свиное сало (шпикъ). Большіе куски свѣжаго свиного сала надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, натереть хорошенько бѣлою толченою солью, безъ спецій, уложить въ глубокое корыто, попарно пересыная солью, т. е. первый рядъ кусковъ положить коркой внизъ, второй, кожей вверхъ и такъ до конца. Сверху наложить ольховую или дубовую доску, на нее камни, оставить такъ недѣли на три, изрѣдка перекладывая нижнія пары наверхъ, а верхнія внизъ. Затѣмъ вынуть, осушить, завернуть каждый кусокъ шпика въ хорошо высушенное сѣно, уложить въ ящики, закрыть крышкой, держать въ холодномъ мѣстѣ. На пудъ сала взять $2\frac{1}{2}$ ф. сухой соли.

2250 Языки соленые. Языки солится такъ же, какъ говядина № 2248.

2251. Полотки. Ошипанные гуси и утки выпотрошить, вымыть, вытереть сухимъ полотенцемъ, расластать, разрубивъ спинку отъ верха до низу, натереть хорошенько съ обѣихъ сторонъ толченою солью съ простымъ и англійскимъ перцемъ, гвоздикомъ, селитрою. На дно кадочки насыпать соли съ селитрою и лавроваго листа, уложить полотки поплотнѣе, пересыная оставшеюся солью, закрыть донышкомъ, наложить небольшой камень. Черезъ три дня переложить верхніе внизъ, а нижніе наверхъ. По истеченіи трехъ недѣль, можно уже употреблять, отваривъ какъ солонину. Подается съ картофельнымъ пюре, соусомъ изъ горошка, линикованной канюсы или просто съ тертымъ хрѣномъ, разведеннымъ уксуcomъ.

2252. Полотки копченые. Для копчения нужно брать крупных и очень жирных гусей. Выпотрошенных, вымытых гусей, распластать, натереть хорошенько солью с селитрой, перцем, гвоздикой, сложить очень плотно в кадочку, наложить кружок и камень, оставить на 4 дня. На пятый день, не мой, и не обтирая гусей обвалить их в пшеничных отрубях так, чтобы мясо не было видно, коптить в течение 8 дней, но в таком расстоянии от огня, чтобы жир на гусях не таял, а потом повесить еще на 6—8 дней на воздух в тѣни; затѣм обтереть гусей, чтобы на них не осталось отрубей и хранить в холодном, но сухом мѣстѣ.

2253. Печенки гусиные для паштетовъ. Перемыть печенки в холодной водѣ, сложить в каменную чашку, налить молокомъ, чтобы покрылись совершенно, оставить на сутки в холодном мѣстѣ; потомъ вынуть, вымыть, обвалить в мукѣ с солью и толченым перцемъ, обжарить в маслѣ, положить в мураленный горшокъ, плотно закрыть и держать на льду.

2254. Судак и щуки соленые. Чистить рыбу не нужно, вынуть только внутренности прочь, обтереть, но не мыть, распластать; насыпать соли на дно кадочки, уложить в нее рыбу рядами, пересыпая солью, закрыть кружкомъ, положить гнетъ, держать в холодном погребѣ, а лѣтомъ на льду. Если солится мелкіе судаки или щуки, то распластывать их не нужно. На 1 пудъ рыбы берется $2\frac{1}{2}$ ф. сухой бѣлой соли и 2 золот. селитры.

2255. Осетрина, севрюга, и бѣлуга соленая. Если рыба мерзлая, оттаять ее, наръзать небольшими кусками, вымыть в холодной водѣ, а когда она стечетъ, вытереть сухимъ полотенцемъ. Взять на 1 пудъ рыбы $2\frac{1}{2}$ ф. соли и 3 золот. толченой селитры, смѣшать, натереть хорошенько каждый кусокъ рыбы; насыпать на дно кадочки соли, а сверху слой сухого хмелю, на него рыбу, пересыпая оставшеюся солью. Когда кадочка будетъ наполнена до половины, насыпать опять слой хмелю, на него опять куски рыбы, пока кадочка не будетъ полна, сверху насыпать потолще слой хмелю, закрыть деревяннымъ кружкомъ, наложить небольшой гнетъ. Каждый сортъ рыбы нужно солить отдѣльно, какъ и рыбы головы.

2256. Балыки домашніе. Предназначенную для балыковъ рыбу мыть не нужно, а только чисто выскоблить ножомъ. Снять съ рыбы филей, свѣсить ихъ, натереть хорошо солью, смѣшанною с толченою селитрою, уложить в кадочку, закрыть крышкой, сверху наложить камень, оставить на 12 дней, переложивъ на 7-й день нижніе куски наверхъ, а верхніе внизъ. По истеченіи этого времени вынуть балыки, очистить отъ соли, повѣсить в тѣни на три недѣли, а потомъ прокоптить и повѣсить на солнце, чтобы пустили изъ себя сокъ.

2257. Рыба маринованная. Осетрину, лососину или карпа вычистить, вымыть, обтереть салфеткой, наръзать небольшими кусками, посолить, обвалить слегка в мукѣ, обжарить в маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить в банку, залить уксусомъ № 2285. Мелкая рыба маринуется такъ же, только цѣльная.

2258. Угри и налимы маринованные. Прежде чѣмъ готовить угря, съ него нужно снять кожу; дѣлается это такъ: надрѣзать кожу у самой головки, продернуть иголкой тоненькую веревочку сквозь глаза, завязать ее и повѣсить рыбу, потомъ содрать руками кожу съ цѣлаго угря, порѣзать рыбу на куски, вымыть, сухо вытереть полотенцемъ; налимовъ вычистить, выпотрошить, вымыть, вытереть, посолить. Ту и другую рыбу обвалить в мукѣ, обжарить в маслѣ, остудить. Чистый небольшой боченокъ намазать внутри свѣжимъ прованскимъ масломъ, положить на дно лавров. листа, перцу, нѣсколько штукъ гвоздики, немного эстрагона, уложить куски рыбы, сверху прикрыть лавров. листомъ, перцемъ, эстрагономъ, залить остывшимъ уксусомъ № 2285; сверху прованск. масломъ, закрыть донышкомъ, закупорить, засмолить, поставить в холодное мѣсто. Черезъ 2—3 дня встряхивать боченочекъ или переворачивать его то на одно дно, то на другое.

2259. Плотва копченая. Свѣжую крупную плотву вычистить, выпотрошить, связать по двѣ у хвоста, укрѣпить на тонкихъ палочкахъ, вставить ихъ, чтобы крѣпко держались, в опрокинутую вверхъ дномъ кадочку, поставить ее на небольшіе камешки, положить подъ нее сосновыхъ щепокъ, зажечь. Черезъ 4 часа плотву можно кушать. Щепки горѣть пламенемъ не должны, а только куриться, чтобы былъ дымъ.

2260. Раковые шейки маринованные. Отварить раки в соленомъ кипяткѣ съ зеленою петрушкой и укропом, остудить, очистить шейки и ножки, сложить ихъ в банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, держать в холодномъ мѣстѣ.

2261. Другимъ манеромъ. Очистить раковые шейки и ножки, если крупные, слегка отжать в чистой салфеткѣ, переложить в каменную поливную банку, залить раковымъ масломъ, которое можно приготовить изъ оставшихся раковъ, плотно закрыть, держать в холодномъ мѣстѣ. Маринованные раковые шейки и ножки употребляются для украшенія разныхъ блюдъ, для соусовъ, и для салата.

2262. Колбасы копченые. 9 ф. нежирной свинины и 3 ф. мягкой отъ филей говядины порѣзать какъ можно мельче, смѣшать с $\frac{1}{3}$ ф. мелкой просѣянной соли, $\frac{3}{4}$ лота толченой селитры $\frac{1}{2}$ лот. англійск. и 1 лот. простого перца, начинить чисто вымытыя кишки не слишкомъ туго, завязать концы ниткою, повѣсить в комнатѣ, чтобы обсохли, а потомъ коптить дней 7—8.

2263. Колбасы литовскія. Нежирной свинины 5 ф., столько же жирной наскоблить ножомъ, выбрать жилы, положить $\frac{1}{8}$ ф. толченой соли, $1\frac{1}{2}$ золот. толченого англійск., $\frac{3}{4}$ золот. простого перца, $1\frac{1}{2}$ золот. майорана, кто желаетъ. Положить в кастрюлю свиныхъ обрѣзковъ и костей, (2—3 ф.) 3 лавров. листа, 10 зеренъ англійск. перца, $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрубленнаго бѣлаго лука, налить 5 стак. воды, варить на легкомъ огнѣ, пока мясо разварится, процѣдить, влить в мясо 3 стак. этого бульона, размѣшать хорошенько, на-

полнить свиные кишки, перевязать ниткой какой угодно длины, соединить оба конца, повесить, чтобы обсохли, вынести в холодное место. Положить в кастрюлю одну или две колбасы, смотря по надобности, налить воды или пива столько, чтобы оно покрыло колбасы, поставить на плиту, варить $\frac{3}{4}$ часа; потом положить на сковороду шпика; на него колбасы, поджарить с обеих сторон. Подаются с соусом из кислой капусты или с горчицей.

2264. Колбасы польския копченые очень хорошия. Нежирной свинины 5 ф., говядины от филея $2\frac{1}{2}$ ф. порезать очень мелко, смешать с $2\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго шпика, порезаннаго продолговатыми тоненькими ломтиками, 2 столов. ложками соли и $\frac{3}{4}$ золот. толченой селитры, 1 стак. рома, наполнить воловью кишку довольно туго, но чтобы она не лопнула, положить под пресс дня на два, потом повесить на 5 дней в холодном месте и коптить в течение 20 дней.

2265. Колбасы французския превосходныя. Изрубить 6 ф. жирной мягкой свинины такъ мягко, чтобы имѣла видъ тѣста, смешать с 3 лож. соли, намоченной в молокѣ и крѣпко отжатой французской 5 копѣчной булкой, (безъ корокъ) 2 стак. самыхъ густыхъ, не кислыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ чайной лож. толченой и просѣянной гвоздики, 2 чайн. лож. толченого перца., 6 сырыми желтками и 2 ф. свѣжаго шпика, порезаннаго мелкими кубиками, наполнить свиные кишки не очень туго, завязать концы ниткой, проколоть в нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы вышелъ воздухъ, вынести в холодное место. Передъ отпускомъ къ столу, разогрѣть кусочекъ масла на сковородѣ, положить колбасу, обжарить со всѣхъ сторонъ. Подаются къ закускѣ.

2266. Колбасы стразбургскія. Изрубить какъ можно мельче 5 ф. хорошей, мягкой свинины и 2 ф. говядины от филея, сложить в салфетку и повесить в холодномъ мѣстѣ на 4 часа, потомъ смешать мясо с 7 золот. соли, $2\frac{1}{2}$ лот. мелко толченого перца, 1 стак. хорошаго краснаго вина, $\frac{1}{2}$ ф. шпика мелко порезаннаго, наполнить свиные или воловьи кишки, держать нѣсколько дней в дыму и кушать сырыя или вареныя. Кишки пужно мочить 24 часа в бѣломъ дешевомъ винѣ с 1 лож. соли, лукомъ и перцемъ.

2267. Колбасы лифляндскія. Сырую воловью печенку вымыть, обтереть насуху, изрубить, какъ можно мельче, протереть сквозь рѣшето, хорошо смешать с $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго шпика, порезаннаго маленькими кусочками, 4 изрубленными луковичками, $\frac{3}{4}$ ф. мелко изрубленнаго почечнаго жира, 9 яйцами, 2 стак. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. тертаго на теркѣ бѣлаго хлѣба, щепотью мускат. цвѣта и майорана, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ ф. пизума безъ косточекъ, $\frac{1}{4}$ ф. коришки, наполнить кишки, завязать концы, варить в водѣ около часа. Передъ подачей къ столу, обжарить в маслѣ.

2268. Колбасы кровавыя съ гречневой крупой. Влить в кастрюлю 3 стак. цѣльнаго молока, положить 1 ф. растопленнаго свиного сала, $\frac{1}{8}$ лота англійскаго перца, $\frac{1}{2}$ лота мускат. орѣха, немного соли, вскипятить, всыпать $2\frac{1}{2}$ стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою, поставить

на плиту, а когда каша погустѣетъ, отставить, остудить. Свѣжую свиную кровь протереть сквозь сито, влить в кашу столько, чтобы она сдѣлалась жидковатою, наполнить ею свиные кишки, завязать концы, опустить в кипятокъ и варить $\frac{1}{4}$ часа.

2269. Колбасы съ нашей малороссійскія. (Пропорція на 6 человѣкъ). Протереть яйцомъ $1\frac{1}{2}$ стак. просѣянныхъ смоленскихъ крупъ, высушить, протереть сквозь частое рѣшето. Вскипятить 3 стак. цѣльнаго молока с $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго свиного сала, всыпать крупу, размѣшать, накрыть крышкою, поставить на плиту минутъ на 10, смотрѣть, чтобы не пригорѣла, отставить, остудить, смешать с 4 яйцами, $\frac{1}{2}$ стак. вскипяченнаго молока, всыпать 1 лож. мелкаго сахара, $\frac{1}{8}$ стак. сладкаго и 5 зеренъ горькаго толченаго миндаля, $\frac{1}{4}$ чайной лож. толченой корицы, $\frac{1}{2}$ стак. коришки, наполнить очень слабо кишки, опустить в кипятокъ, поварить $\frac{1}{4}$ часа, а потомъ поджарить в маслѣ со всѣхъ сторонъ. Подаются къ закускѣ, завтраку или передъ обѣдомъ. Кто не любитъ свиного сала, можетъ замѣнить его масломъ. Такія колбасы в большой пропорціи не готовятся—онѣ очень скоро портятся.

2270. Колбасы съ рисовой нашей. (Пропорція на 6 человѣкъ). Опустить в кипятокъ 1 стак. хорошо перемятаго риса, вскипятить одинъ разъ, откинуть на друшлякъ, дать стечь водѣ; $2\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока и $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго свиного сала вскипятить, всыпать рисъ, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая, до половины готовности, отставить, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. обвареной перебранной коришки, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, на который предварительно стереть цедру с $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ стак. сладкаго и 6 зеренъ горькаго толченаго миндаля, $\frac{1}{2}$ золот. толченой и просѣянной корицы, остудить. Тогда вбить 5 яицъ, размѣшать, наполнить очень легко кишки, завязать концы, опустить в кипятокъ, варить $\frac{3}{4}$ часа, а потомъ обжарить со всѣхъ сторонъ в духовой печи. Такія колбасы можно готовить съ кашей изъ хорошаго русскаго пшена и крупныхъ гречневыхъ крупъ.

2271. Сосиски изъ свинины. 3 ф. нежирной свинины и 3 ф. свѣжаго шпика порезать самыми маленькими кусочками, смешать с солью, толченымъ перцемъ, (1 чайн. лож.) $\frac{1}{2}$ чайн. лож. тертой на теркѣ лимонной корки и 1 стак. густыхъ сливокъ, наполнить тонкія кишки, завязать концы ниткой, опустить в кипятокъ, варить $\frac{1}{4}$ часа, потомъ обжарить в чухонскомъ маслѣ.

2272. Сосиски изъ лососины. Вымочить в сыромъ молокѣ $1\frac{1}{2}$ ф. копченой лососины, порубить, смешать с мякишемъ французской булки, на моченымъ в сливкахъ и отжатымъ, с $\frac{3}{4}$ ф. раковаго масла, поставить на легкій огонь, варить, чаще мѣшая; когда образуется густое тѣсто, снять съ огня, остудить, вбить 3 желтка, положить немного соли, толченого перца, $\frac{1}{2}$ мускат. орѣха, $\frac{1}{2}$ стак. самыхъ густыхъ, но не кислыхъ сливокъ, раз-

мѣшать хорошенько и наполнить не толстыми кишками. Передъ отпускомъ къ столу, поджарить въ чухонскомъ маслѣ. Подаются къ завтраку и закускѣ.

2273. Картофельная мука. Въ деревняхъ и вообще гдѣ картофель дешево, можно готовить дома картофельную муку, которая необходима въ хозяйствѣ. Очистить картофель отъ кожицы, перемыть въ холодной водѣ сейчасъ же, чтобы картофель не почернѣлъ, натереть его на теркѣ надъ чистымъ корытомъ, налить холодной воды, вымыть это пюре, перетирая его руками, откинуть на рѣшето или большой друшлякъ, сложить въ корыто, перемыть опять хорошенько въ холодной водѣ, слить ее черезъ друшлякъ, сложить картофель въ корыто, налить холодной водой, дать стоять часа 4, слить воду, налить свѣжей, размѣшать и такъ до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ совершенно чистой; тогда слить воду, крахмалъ разложить на чистой скатертѣ, разостланной на столѣ и высушить на солнцѣ, почаще мѣшая. Когда крахмалъ высохнетъ совершенно, просѣять его сквозь частое сито, пересыпать въ банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

2274. Картофельная крупа. Изъ картофельной муки можно готовить бѣлую или желтую крупу, напоминающую саго. Взять картофельной муки, замѣсить на однихъ бѣлкахъ крутое тѣсто, протереть сквозь рѣшето на доску не толстымъ слоемъ, вставить въ печь въ вольный духъ, хорошо высушить. Если замѣсить тѣсто на однихъ желткахъ, крупа будетъ желтого цвѣта.

2275. Средство исправлять молоко и сливки. Если сливки или молоко еще несовсѣмъ закисло, но имѣютъ уже кисловатый запахъ, нужно положить на каждую бутылку сливокъ по 2 полныхъ чайн. ложечки очищенной (двууглекислой) соды, размѣшать и молоко при кипяченіи не свернется. Вкусъ сливокъ отъ соды не мѣняется.

2276. Уксусъ. Вскипятить 7 штофовъ воды, дать остыть, влить въ бутылку съ 1 штофомъ водки, положить $\frac{3}{4}$ ф. чистаго меда, 1 полную горсть толченыхъ ржаныхъ сухарей, 1 чашку бѣлаго гороха, взболтать и поставить на солнцѣ на 6 недѣль.

2277. Другая пропорція. Влить въ бутылку или чистый боченокъ 10 штофовъ рѣчной воды, 1 штофъ пивнаго вина, взбалтывать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается пѣна, всыпать 5 лож. мелко толченаго виннаго камня, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго изюма, положить кусокъ чернаго хлѣба, парѣзаннаго маленькими кусочками, еще разъ взболтать хорошенько, опустить листъ бумаги и поставить въ теплое мѣсто или на солнцѣ на 6—8 недѣль.

2278. Уксусъ изъ березоваго сока очень хорошій. Налить въ боченокъ 10 штофовъ березоваго сока и $1\frac{1}{2}$ бутылки крѣпкой водки, опустить кусокъ синей сахарной бумаги, смазанной $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго меда, закрыть втулку полотняной тряпочкой, поставить въ теплое мѣсто на 6 недѣль.

2279. Уксусъ очень крѣпкій. На 10 штофовъ воды взять 1 штофъ водки, $\frac{1}{2}$ ф. меда и 1 ф. изюма, Медъ и изюмъ сварить, остудить, смѣшать съ водкой, влить въ боченокъ съ водою, взболтать. На другой день положить 6 лож. толченаго виннаго камня, 6 лож. хорошихъ пивныхъ или домашнихъ дрождей, смѣшать, закрыть втулку только толстой холщевой тряпкой и поставить въ теплое мѣсто на 1 мѣсяцъ.

2280. Уксусъ отличный очень дешевый. Вскипятить въ хорошо вылуженной кастрюлѣ 3 бутылки чистой дождевой воды, положить 18 золотниковъ истолченаго виннаго камня, 27 золот. хорошаго меда, размѣшать хорошенько, чтобы медъ распустился, влить $3\frac{1}{2}$ бутылки холодной дождевой воды, $\frac{1}{2}$ бутылки водки, перелить въ большую бутылку, наполнивъ $\frac{7}{8}$ бутылки. Положить въ чашку 24 золот. чернаго хлѣба, вылить на него $\frac{1}{2}$ бут. хорошаго крѣпкаго уксуса, чтобы хлѣбъ имъ пропитался, переложить хлѣбъ съ уксусомъ въ бутылку, размѣшать какъ можно лучше, завязать плотною полотняною тряпкою, поставить въ теплой комнатѣ на 2 мѣсяца, затѣмъ осторожно слить, разлить въ бутылки, закупорить, держать въ тепломъ мѣстѣ. Когда уксусъ будетъ готовъ, слить, долить водою съ водкою и медомъ (7 частей воды, 1 часть водки) и опять поставить въ теплое мѣсто на 9 недѣль. Доливать, взятое количество уксуса, нужно водою и ни въ какомъ случаѣ уксусомъ.

2281. Уксусъ изъ яблокъ и грушъ. Для приготовления этого уксуса годятся всякія яблоки и груши, даже несовсѣмъ зрѣлыя, только не гнилыя. Яблоки или груши порубить мелко, отжать весь сокъ, влить его въ кадочку и поставить на ледъ на 3 три дня, потомъ слить осторожно жидкость и на каждое ведро сока положить 1 стак. меда и 2 стак. патоки, листъ писчей бумаги слегка смазанный медомъ, закрыть втулку полотняной тряпкой, приклеить ея края къ боченку и оставить такъ на 3 мѣсяца. Этотъ уксусъ очень крѣпокъ и приятенъ на вкусъ и почти ничего не стоитъ тому, кто имѣетъ свой садъ.

2282. Уксусъ эстрагонный. Перебрать листья эстрагона, сполоснуть ихъ, просушить, всыпать въ бутылку 3 стак., налить 4 бутылками уксуса, завязать слегка полотняной тряпкой, поставить въ теплое мѣсто недѣли на три, процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить хорошенько. Такой уксусъ придаетъ очень хорошій вкусъ салату.

2283. Уксусъ для маринованія ягодъ и фруктовъ. На 2 бут. уксуса взять 2 ф. меда или сахара, 6 зеренъ гвоздики, кусокъ корицы, 50 зеренъ англійскаго перца, 6 зеренъ кардамону, 7 шт. лавров. листа, 1 лож. соли, вскипятить, остудить,

2284. Другимъ манеромъ. На 1 бут. уксуса взять 1 штофъ воды, $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 чайн. ложечку толченой селитры, 1 чайн. лож. толченой соли, небольшой кусокъ корицы, 2 лавров. листа, вскипятить остудить.

2285. Уксусъ для маринованія рыбы, мяса и проч. Вскипятить 1 бут. крѣп-
каго уксуса съ $1\frac{1}{2}$ лож. толченой соли, съ красиво наръзанными селлереемъ,
петрушкою, морковью, 1 горстью англійскаго перца, 1 горстью лавров. листа,
10 зернами гвоздики, 1 луковицей, разръзанной на 4 части, остудить. Кто
любитъ, можетъ прибавить корицы и кардамона.

2286. Уксусъ для маринованія овощей, зелени и грибовъ. Приготовляется
точно такъ же, какъ и № 2283, только сахара кладется не болѣе 4—5 кус-
ковъ.



ОПЕЧАТКИ.

Напечатано.

Должно быть.

СТР.	Напечатано.	Должно быть.
22	№ 37. докраснаобжаренную	докрасна обжаренную
25	№ 46. мелконашинкованныхъ	мелко нашинкованныхъ.
25	№ 48. Вальдшлены	Вальдшлены
38	№ 95. влить	налить
41	№ 106. жидкая	жидкая
46	№ 117. въ батвиньи	въ батвинью
55	№ 142. печинки	печенки
56	№ 151. крышкою	крышкою
58	№ 155. $1\frac{1}{2}$ судака	$1\frac{1}{2}$ ф. судака
60	№ 164. смѣшать	смѣшаннымъ
61	№ 168. $\frac{1}{8}$ ф. мушк. орѣха	$\frac{1}{8}$ мушк. орѣха
63	№ 173. $\frac{1}{2}$ рису	$\frac{1}{2}$ ф. рису
69	№ 193. шампиніона	шампиніоновъ
72	№ 207. на фаршъ № 137	на фаршъ № 147
84	№ 255. слой фаршу	слой фаршу
87	№ 264. смазаннымъ	смазанномъ
90	№ 276. жареныхъ	жирныхъ
95	№ 303. $7\frac{1}{2}$ стак. молока	$4\frac{1}{2}$ стак. молока
101	№ 478. Соусъ перцевый къ говядинѣ	№ 378. Соусъ перцовый къ говядинѣ.
108	№ 358. эшалату	эшалоту
109	№ 363. $1\frac{1}{2}$ стак. бульону	$\frac{1}{2}$ стак. уксусу
113	№ 382. 2 стол. лож. толченаго шафрану	$\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченаго шафрану
119	№ 414. 2 стак. мелкаго сахара	2 стак. молока
121	№ 425. $\frac{1}{4}$ сахару	$\frac{1}{4}$ ф. сахару
127	№ 443. и 3 лож. лимон. сока	или 3 лож. лимон. сока
131	№ 461. $1\frac{1}{4}$ сливокъ	$1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ
132	№ 462. масса	масла
151	№ 553. $1\frac{1}{2}$ судака	$1\frac{1}{2}$ ф. судака
163	№ 601. 1 лож. сливокъ	1 лож. оливко́въ
170	№ 630. вымыть	вынуть
190	№ 686. мягкій	мягкій
191	№ 689. тестъ	тѣстъ
195	№ 703. стенки, колатушкой	стѣнки, колотушкой
211	№ 759. варилать	варилась

Напечатано.

Должно быть.

СТР.
 212 № 764. изъ горошка № 409
 216 № 779 масломъ, налить вина
 220 № 795. № 342
 236 № 848. 15 зеренъ петрушки
 245 № 868. № 859
 252 № 900. и подать
 259 № 926. каждого
 303 № 1102. 2 саларя
 317 № 1163. pommes meringuées
 322 № 1182. 1 ф., — стак. сахару,
 323 № 1185 на кремъ: № 1280 и № 1279, на
 мороженое № 1378
 349 болый
 365 № 1366. шинкованнымъ
 385 № 1439. мококомъ
 397 № 1486. 1/2 свѣжаго масла
 397 № 1486. рырѣзать
 398 № 1490. 3/4 стак.
 401 № 1509. растереть
 404 № 1528. 1/4 стак.
 405 № 1536. мѣшать
 433 № 1651. чорезъ

изъ горошка № 413
 масломъ, сложить телятину, налить вина
 № 345.
 15 зеренъ перцу
 № 866.
 или подать
 каждой
 2 сухаря
 pommes meringuées
 1/2 ф., 1/2 стак. сахару
 на кремъ 1288 и № 1289, на мороже-
 ное № 1387.
 бѣлый
 шинкованнымъ
 мококомъ
 1/2 ф. свѣжаго масла
 вырѣзать
 1 1/3 стак.
 растертаго
 1 1/4 стак.
 смѣшать
 черезъ

руч
 143